

Uzené maso zapečené s ostrým křenem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- křen strouhaný 1 sklenice
- kýta 500 g
- cibule 3 ks
- smetana 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule postupně oloupeme a nakrájíme na středně silná kolečka. Pak cibulová kolečka všechna najednou osmahneme na oleji ve větší pánvi nebo v kastrolu.

Libovější uzené maso nakrájíme na plátky, přidáme je k cibuli a rychle orestujeme. Potom maso společně s cibulí přendáme do pekáčku.

V misce rozmícháme smetanu na šlehání s krenexem a touto směsí zalijeme maso v pekáčku. Maso s omáčkou dáme do trouby a zapékáme, dokud povrch lehce nezezlátne. Podáváme s bramborem.