

Hrnek plný chuti

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 8 ks
- cibule 2 ks
- kysané zelí 1 ks
- tučnější maso 500 g
- anglická slanina 8 plátek
- sůl 1 špetka
- koření 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Syrové brambory nakrájíme na plátky, osolíme a okořeníme podle chuti. Zelí propláchneme pod studenou vodou a překrájíme, maso a cibuli nakrájíme na kostičky, osolíme a okořeníme.

Do zapékacích hrnečků (můžeme použít i velkou zapékací formu) rozložíme část brambor, na ně dáme zelí a cibuli, pak kousky masa a nahoru zbytek brambor. Nahoru položíme plátky slaniny, podlijeme trochou vody. Zapékáme přikryté poklicí (alobalem) asi hodinu.