

Zapečené vepřové s fazolemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- brambory 1.5 kg
- grouda 200 g
- barbecue omáčka 150 ml
- vepřová kýta 500 g
- zelené fazolky 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Mezitím si opečeme na kostičky nakrájené maso na oleji, ochutíme solí, pepřem a barbecue omáčkou. Dusíme doměkka, podléváme vodou.

Uvařené a vychladlé brambory oloupeme, na plátky nakrájenou polovinu z nich naskládáme do pekáče, vlijeme maso i se sosem, poklademe polovinou sýra, fazolkami a zakončíme zbytkem na plátky nakrájených brambor. Trochu ještě osolíme a opepříme, poklademe zbytkem sýra a dáme asi na 30 minut zapéct do trouby (je fajn mít k pekáči pokličku - nevysuší se).