

Čertovy špalíčky s pečeným bramborem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- česnek 6 stroužek
- cibule 2 ks
- kečup 2 lžíce
- chilli papričky 3 ks
- vepřové maso 600 g
- voda 2 dl
- žampiony 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, žampiony na malé kostičky nebo plátky, cibuli na kolečka a česnek rozmačkáme.

Pekáček vylijeme trochou oleje.

V míse smícháme maso, celé papričky, žampiony, cibuli, česnek, kečup, pepř, ml.papriku a sůl.

Hotovou směs dáme do pekáčku, podlijeme vodou, zaděláme alobalem nebo poklopem a pečeme v troubě asi hodinu.

Po hodině pokrm odkryjeme a dopečeme ještě asi 15 minut. Kdo má rád šťávu, tak si maso po odkrytí trochu podlije a dopeče.

Pečené brambory:

brambory okrájíme a nakrájíme na čtvrtky, omyjeme a osušíme (aby se nám nepřilepily na pekáč).

Dáme do pekáče, osolíme, posypeme sušeným česnekem, sladkou ml. paprikou, zakapeme olejem, promícháme a upečeme dozlatova.