

Cikánský chléb

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřový bok 800 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl, pepř, kmín 1 ks
- hořčice 4 lžíce
- chléb 4 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bok opláchneme a nakrájíme na tenké plátky. Vložíme do pekáče, posypeme solí, pepřem, kmínem a na plátky nakrájeným česnekem. Mírně podlijeme vodou a v předehřáté troubě pečeme asi 45 minut, až je maso měkké.

Krajíce chleba potřeme hořčicí, obložíme horkým upečeným bůčkem, pokapeme výpekem z pekáče, ozdobíme cibulí a podáváme nejlépe s čerstvou zeleninou.