

Českolipské masíčko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vepřový bok 500 g
- cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- kmín celý 1 ks
- červená paprika 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na oleji orestujeme na kostičky nakrájenou cibuli a česnek.

Přidáme na kostky nakrájený vepřový bok a krátce osmažíme.

Osolíme, opeříme, přidáme kmín a červenou papriku a vše důkladně promícháme.

Vložíme do předehřáté trouby na 220 °C, podlijeme trochou vody a pečeme za občasného míchání asi 45 minut.

Jako přílohu podáváme bramborový knedlík se špenátem nebo vařené brambory. Přejeme dobrou chuť.