

Plátky na gulášových kostkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- velká cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- gulášová šťáva (balené jako masox) 4 kostka
- vepřová pečeně, kýta nebo plecko 6 plátek
- podle chuti sůl a pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do pekáčku nakrájíme cibuli na kolečka, přidáme plátky česneku, gulášové kostky a posolené i opepřené plátky masa. Pokud použijeme prorostlejší vepřové, jako je například krkovice, pak je lepší plátky naklepat, lépe do sebe vsáknou šťávu.

Zalijeme přibližně 150 ml vody a dáme zaklopené péct při 200 °C asi na 30 minut. Podle potřeby občas maso podlijeme. Ke konci pečení sejmem poklici, aby maso získalo barvu a bylo křupavé. Maso vyndáme a výpek dáme svařit na plotnu. Nakonec vše zlehka promixujeme tyčovým mixérem. Podáváme buď s bramborem, nebo s minibramboráčky a zelím.