

Perlička na másle

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- perlička (cca 1100 g) 1 ks
- trocha soli, kmínu a sladké papriky 1 ks
- cibule 2 ks
- bobkové listy 2 ks
- několik kuliček pepře 1 ks
- několik kuliček nového koření 1 ks
- kousek másla 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Perličku omyjeme, osušíme a uvnitř i zvenčí posolíme, posypeme kmínem a paprikou. Do břišní dutiny vložíme 1 celou cibuli. Dáme do remosky, kolem nasypeme druhou cibuli nakrájenou na kolečka, bobkový list pepř, nové koření a máslo.

Předehřejeme troubu nebo zapneme remosku a pečeme 1-1,5 hodiny dozlatova. Během pečení přeléváme vypečenou šťávou s máslem. Přílohu volíme podle chuti, např. opékané brambory a jarní zeleninu.