

Maso na hořčicích a klobásách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- maso vepřové 1 kg
- hořčice plnotučná 0.5 kelímek
- hořčice kremžská 0.5 kelímek
- cibule 1 ks
- smetana 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- nohy klobásy- 3 druhy 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, promícháme s cibulí nakrájenou na kolečka, s různými druhy klobás nakrájenými na kolečka a přidáme obě hořčice podle chuti, klidně i půl kelímku.

Necháme v lednici uležet 24 hodin. Potom pečeme na plechu přikrytém alobalem, podle potřeby můžeme trochu podlít.

Až je maso měkké, přilijeme kelímek smetany a ještě chvíli pečeme.