

Medové uzené

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- velká cibule (nakrájená na plátky) 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- uzená krkovice 4 plátek
- **Zálivka**
- dijonská hořčice 1 lžíce
- černé pivo 150 ml
- med 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do vymaštěného pekáčku rozložíme cibuli nakrájenou na velká kolečka. Pomastíme ji sádlem a rozložíme na ni plátky uzeného masa. Vložíme do trouby předehřáté na 200 °C a pečeme asi 45 minut dozlatova.

V polovině pečení pekáč vyndáme a maso zalijeme omáčkou smíchanou z hořčice, piva a medu. Dopečeme doměkka a podáváme s pečivem. Jako příloha je také velmi dobrá dušená cuketa s lilkem a cibulí.