

Maso pod vaječnou peřinou se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- strouhanka na obalování 1 ks
- vejce 5 ks
- moravanka 1 sklenice
- trocha bylinky zelené 1 ks
- trocha voda 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme a opeříme. Takto připravené plátky obalíme ve strouhance a potom v rozšlehaných vejcích, která mírně osolíme. Postupně vkládáme do hrnce s trochou vroucí vody. Zalijeme zavařenou zeleninovou směsí Moravanka včetně nálevu.

Na závěr na zeleninu v hrnci nalijeme zbytek vajec, jemně osolíme, opeříme a posypeme zelenými bylinkami (např italskými). Dusíme doměkka.

Jako přílohu podáváme vařené brambory, americké brambory či hranolky s tatarkou.

Poznámka:

Pokud použijeme sterilovanou zeleninu moravanka, vyjmeme z ní raději feferonku. Jestliže zvolíme kunovjanku, přidáme ještě na kousky nakrájenou nakládanou okurku.