

Dobrota ve varné míse

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kančí kýta 1 kg
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Máslo 1 ks
- Měkký salám 150 g
- Kečup 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mísu z varného skla vymažeme máslem. Maso naklepeme, osolíme, opeříme. Cibuli nakrájíme na kolečka. Postupně vrstvíme maso, cibuli, měkký salám. Končíme masem. Zalijeme kečupem, můžeme podlít velmi malým množstvím vody. Nahoru ještě dáme proužky másla a dáme péct do trouby. V průběhu pečení již nepodléváme, jen přidáváme kečup dle potřeby. Podáváme rýží.