

Babiččina zbojnická pečeně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- Hovězí maso 500 g
- Vepřová plec 500 g
- Slanina 500 g
- Cibule 8 ks
- Česnek 1 ks
- Sůl 1 hrst
- Pepř mletý 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 10

Postup:

Masa i slaninu nakrájíme na plátky. Na dno pekáčku rozložíme na proužky nakrájenou cibuli a česnek. Postupně klademe osolené a opepřené plátky masa, které prokládáme slaninou, znovu posypeme cibulí a česnekem a opět vrstvu masa.

Celé podlijeme trochou vody. Pečeme 1,5 až 2 hodiny. Jako přílohu podáváme chléb, brambory nebo bramborový knedlík.

Dobrou chuť!