

Magdiny plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 4 plátek
- Šunka 4 plátek
- Máslo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sýr 150 g
- Hermelín 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tenčí plátky masa naklepeme, osolíme a opepříme. Pekáček vyložíme alobalem, do kterého položíme maso, pod každý kousek dáme oříšek másla. Každý plátek masa přikryjeme plátkem šunky a zasypeme nastrohaným eidamem. Zakryjeme alobalem a vložíme do vyhřáté trouby, tak asi 190-200 °C. Po dvaceti minutách sundáme alobal a na každý plátek položíme naplocho rozřízlý hermelín řezem na maso. Ještě deset minut zapečeme.

Výborná příloha jsou brambory nakrájené na kostky tak 2 cm velké a jemně okmínované. Pokud je vsypeme do samostatného pekáčku a vložíme do trouby společně s masem, jsou po té půl hodiny akorát. Osolíme až před podáváním. Na talíři lze doplnit tatarkou, rajčetem a podobně.