

Maso na houbách babičky Aničky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Cibule 4 ks
- Sušené houby 4 hrst
- Sádlo 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolíme, okmínujeme a dáme na plech, posypeme cibulí a předem namočenými houbami, přikryjeme a dáme přes noc uležet. Před vložením do trouby podlijeme vodou a pečeme, až se voda odpaří. Pak přidáme 2 lžíce sádla, nebo pokapeme olejem a ještě trochu podlijeme vodou a dopečeme. Doděláme odkryté.

Podáváme s vařenými brambory, které posypeme cibulovo-houbovou směsí a to je vynikající. O směs je větší zájem než o maso, tak jí musí být hodně.