

Maso v cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 500 g
- Cibule 500 g
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Sádlo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu rozejdeme na 200 °C. Maso osolíme a vložíme do pekáče. Oloupanou cibuli přepůlíme, nakrájíme na nudličky a obložíme jimi maso na pekáči. Podlijeme trochou oleje nebo přidáme trochu sádla. Podlijeme asi 150 ml vody a dáme péci.

Po 3/4 hodině pečení maso vyndáme z pekáče a nakrájíme na plátky. Vložíme zpět do pekáče a podlijeme vroucí vodou tolik, aby byli plátky téměř ponořené. Pečeme ještě asi půl hodiny, maso pěkně nasákne cibulovou šťávou.

Podávejte s bramborovou kaší.