

Proužkované maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Vepřové maso 8 ks
- Anglická slanina 100 g
- Vejce 4 ks
- Strouhanka 1 ks
- Polohrubá mouka 1 ks
- Smetana 12% 1 ks
- Kečup - jemný 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Pekáček (nebo zapékačí misku) vyložíme plátky anglické slaniny. Řízky naklepeme, osolíme a opepříme. Potom plátky masa obalíme ve strouhance, kterou do masa naklepeme. Potom maso protáhneme rozšlehanými vajíčky a nakonec obalíme v polohrubé mouce.

Na oleji je osmažíme (cca 2 minuty), potom naklademe na plátky slaniny v několika vrstvách. Plátky můžeme i rozříznout, pokud se nám někde nevejdou. Dáme je na sebe, vedle sebe - prostě vyplníme pekáček nebo misku v několika (asi 3) vrstvách. Do vajíček, ve kterých se obalovaly plátky, přidáme smetanu, kečup (může být jemný i ostrý podle vaší chuti). Směs osolíme a připepříme. Vše promícháme, zalijeme řízečky položené na slanině a dáme do trouby. Zapečeme do zlatova při 180 °C. Podle toho, kolik máme vrstev (tedy v jak velké nádobě zapékáme), to může být 20 - 40 minut. Krájíme svisle na plátky, jsou krásně pruhované, jak se střídají vrstvy masa a vaječné hmoty.

Kuchařka může klidně připravit řízečky den či dva dopředu do misky a uložit je v ledničce. V den podávání jen umíchá vejce se smetanou a dalšími ingrediencemi a nechá v troubě zapékat. V tomto případě rozmícháme při obalování plátků jen jedno vejce a zbylé tři až v den zapékání.