

Pestrý kastrůlek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 500 g
- Vepřové ramínko 500 g
- Anglická slanina 200 g
- Ostravská klobása 1 ks
- Klobása 1 ks
- Cibule 1 kg
- Hořčice plnotučná 1 kelímek
- Hořčice kremžská 1 kelímek
- Smetana 12% 1 kelímek
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oba druhy masa a slaninu nakrájíme na kostky asi 2×2 cm, klobásy asi 1 cm kolečka. Vše osolíme, opepříme, v míse smícháme s hořčicemi. Necháme uležet do druhého dne. Druhý den si vezmeme zapékací misku, vylijeme jej olivovým olejem a maso a klobásu do ní poklademe. Dáme péci. Během pečení podléváme vodou. Když je hovězí maso dostatečně měkké, přidáme do misky cibuli nakrájenou na nudličky, jakmile zesklivatí, zalijeme celou směs smetanou a necháme ji zružovět. Servírujeme s bramboráčky.