

Skopová bačovská pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Skopové maso 600 g
- Česnek 4 stroužek
- Sůl 1 ks
- Sádlo 1 lžíce
- Paprika - sladká 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Pepr mletý 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso opereme, odblaníme a odstraníme z něj lůj. Pak je potřeme česnekem utřeným se solí a opepříme. Opečeme ve velkém kastrolu na rozehřátém sádle, přisypemem papriku, zamícháme a přidáme kostičky cibule. Podlijeme horkou vodou a pečeme pod pokličkou. Když maso změkne, dopečeme jej bez pokličky za občasného podlévání vypečenou šťávou. Měkké maso vyjeme a šťávu částečně vysmaheneme. Zaprášíme ji hladkou moukou, znovu podlijeme a povaříme. Nakonec šťávu propasírujeme, vrátíme zpátky maso a krátce prohřejeme. Maso nakrájíme na plátky a podáváme s knedlíky a zelím.