

Finský pekáček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- petrželka 1 snítka
- mleté nové koření 0.5 lžička
- máslo 1 lžíce
- brambory 500 g
- vepřové maso 500 g
- olej 1 lžička
- cibule 2 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- cherry rajčátka 1 ks
- **podle potřeby**
- strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Finsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso na proužky spolu s nahrubo nakrájenou cibulí opečeme na oleji. Osolíme, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Přidáme nové koření a na kousky nakrájené brambory. Podle chuti můžeme přidat i cherry rajčátka.

Když je vše měkké, dáme péct do trouby. Nakonec posypeme strouhankou, poklademe plátky másla a

zprudka zapečeme.

Finský pekáček rozdělíme na nahřáté talíře, posypeme petrželkou a podáváme.