

Valašská pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová pečeně 800 g
- moravské uzené maso 200 g
- větší cibule 1 ks
- rajče 2 ks
- paprika 1 ks
- vývar z masoxu 2 dl
- nastrouhaný eidam 150 g
- uvařený brambor 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa naklepeme opepříme a osolíme. Opečeme je prudce na pánvi s olejem potom je vložíme na pekáček. Na zbylé části oleje zpěníme jemně nakrájenou cibuli a na ní podusíme na kostky nakrájené uzené maso, rajčata, paprikové lusky. Podušeno směs zalijeme trochou vývaru a vše vaříme ještě 3 min. Touto omáčkou přelijeme připravené maso, pokryjeme jej plátky vařených brambor, posypeme jej sýrem a dáme jej zapéct do vyhřáté trouby.