

Švýcarské maso

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 4 ks
- voda 0.15 l
- tvrdý sýr 200 g
- cibule 1 ks
- vegeta 1 lžice
- mletá sladká paprika 1 lžice
- olej 1 ks
- kmín 1 lžička
- vepřová plec 0.5 kg

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso a zeleninu očistíme. Maso nakrájíme na velikost gulášových kostek. Cibuli nasekáme. Sýr nastrouháme.

Do kastrolu dáme na rozehřátý olej zpěnit cibuli. Přidáme maso a důkladně jej orestujeme. Zasypeme ho paprikou, kmínem a vegetou. Maso podlijeme vodou a dusíme doměkka.

Do mísy si dáme strouhaný sýr. Přidáme vejce a důkladně vše rozšleháme. Vepřové kostky nalijeme na pekáč, zalijeme směsí vajec a sýra a dáme to vyhřáté trouby. Švýcarské maso zapékáme asi 15

minut.

Hotové Švýcarské maso nakrájíme na větší kostky, rozdělíme na talíře a můžeme podávat. Maso podáváme s bramborovou kaší a ovocným kompotem.