

Brambory s lečem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 500 g
- grilovací koření 1 lžička
- máslo 1 lžička
- lečo 1 sklenice
- brambory 8 ks
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme a nakrájíme na kousky. Posypeme trochou grilovacího koření a v pekáčku na másle necháme zatáhnout.

Poté přidáme celé lečo a na kostky nakrájené brambory. Hrncem zakryjeme pokličkou a dáme do trouby.

Pečeme při 180 C tak dlouho, dokud brambory nezměkknou. Občas promícháme. Pak sundáme pokličku a podlijeme šlehačkou. Pečeme ještě tak 5 minut.