

Skopová pečeně na pivu se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- voda 3 dl
- světlé pivo 3 dl
- prorostlá slanina 100 g
- mletý pepř 1 lžička
- tvrdý sýr 100 g
- skopové maso 1 kg
- sůl 2 lžíce
- hladká mouka 4 lžíce
- prolisovaný česnek 1 ks
- česnek (plátky) 0.5 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Skopové maso odblaníme a zbavíme jej nežádoucího tuku. Slaninu nakrájíme na tenké plátky - polovinu nakrájené slaniny vložíme na dno pekáče.

Oloupeme jeden a půl hlavičky česneku. Jednu hlavičku prolisujeme, smícháme se solí a pepřem. Druhou půlku nakrájíme na nudličky, jimi důkladně prošpikujeme maso. Prolisovaný česnek se solí a pepřem vetřeme do povrchu skopového masa.

Maso vložíme do pekáče, pokryjeme druhou půlkou nakrájené slaniny, podlijeme 3dl vody a přikryté pečeme 1,5 hodiny téměř doměkka. Poté maso podlijeme pivem a dopékáme odkryté doměkka za častého přelévání výpekem.

Sýr nastrouháme a smícháme s moukou. Maso po upečení vyjmeme a do výpeku zamícháme nastrouhaný sýr s moukou a znovu necháme provařit v troubě. Do výpeku vložíme naporcované skopové maso a ještě krátce prohřejeme.

Skopovou pečení na pivu se sýrem podáváme s bramborovým knedlíkem na nahřátých talířích.