

Okaté maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- špalíček hovězího zadního 1 ks
- slanina 1 plátek
- smetana 2 lžíce
- tuk 2 lžíce
- pepř mletý 1 špetka
- cibule 1 ks
- párky 4 ks
- mouka 1 lžíce
- kečup 3 lžíce
- rajče 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Do masa nařízneme ostrým tenkým nožem několik otvorů. Část otvorů rozšíříme rukojetí větší měchačky a vyplníme ji párky nebo klobásou. Do zbývajících otvorů zasuneme slaninu nakrájenou na nudličky. Maso převážeme silnou nití, potřeme smetanou a necháme ji vsáknout. Osolíme, opepříme a opečeme na rozehřátém tuku ze všech stran. přidáme cibuli, podlijeme a dusíme pod pokličkou do poloměkka. Štávu zahustíme moukou, přidáme kečup, na kolečka nakrájená rajčata a dopečeme. Maso zbavíme nití, nakrájíme na plátky a polijeme omáčkou.