

Hanácké bifteky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovička 4 plátek
- tvrdý sýr 300 g
- šunkový salám 150 g
- slanina nebo uzené 150 g
- zeleninové lečo 1 sklenice
- smetana ke šlehání 1 kelímek
- olej 10 ml
- grilovací koření 1 balíček
- chilly omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa lehce naklepeme, osolíme opepříme, jemně potřeme chilly omáčkou, posypeme grilovacím kořením. Maso rozložíme do vymazaného pekáče, na každý plátek položíme 3 kolečka salámu, a 3 plátky slaniny, zalijeme zeleninovým lečem, maso posypeme hrubě nastrouhaným sýrem, a zalijeme smetanou. Pekáč vložíme do trouby rozehřáté na 180 stupňů a pečeme asi 50 min. dozlatova. Během pečení maso nepodléváme ani neobracíme. Podáváme s opečenými brambory, rýží nebo bramborovou kaší.