

Maso s mrkví

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Mrkev 4 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Kuřecí plátky 4 plátek
- Brambory 6 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Máslo 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Mrkev nakrájíme na tenká kolečka, maso naklepeme a osolíme, opepříme a okmínujeme. Pekáč s poklicí vymažeme máslem, na dno rozprostřeme mrkev, osolíme, posypeme kmínem, položíme máslo. Přidáme plátky masa, na maso položíme slaninu a potom brambory, osolíme a okmínujeme. Přikryjeme a pečeme na 200 stupňů doměčka. Sundáme poklici, poklademe máslem a uděláme na bramborech kurčičku. Asi 10 minut.