

Živáňská pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krkovice 4 plátek
- Klobása 2 ks
- Cibule 1 ks
- Brambory 4 ks
- Anglická slanina 8 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Sladká mletá paprika 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Nalobal dáme pár kapek oleje a dáme plátky brambor. Osolíme a okmínujeme. Na maso dáme cibuli na kolečka, půlku klobásy a nahoru dva plátky slaniny. Nakonec balíček zaprášíme špetkou papriky a zabalíme do uzličku. Pečeme na 200 stupňů asi 60 minut.

