

Vepřové na smetaně v listovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Listové těsto 1 ks
- Vepřové maso 400 g
- Mrkev 2 ks
- Cibule 1 ks
- Smetana 100 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Pažitka 1 svazek
- Hrubá sůl 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli a mrkev oloupeme a nakrájíme nadrobno. V pánvi rozežřejeme olej a osmahneme v něm cibulku s mrkví. Jakmile cibulka zesklivatí, přihodíme nakrájené maso a osmahneme doměkka. Měkké maso zalijeme smetanou, dochutíme solí, pepřem a na závěr přidáme nasekanou pažitku. Chvilí dusíme. Na lehce pomoučeném vále rozválíme těsto, rozdělíme je na poloviny. Jednou z nich vyložíme zapékačskou misku (předem ji vymažeme máslem a posypeme moukou). Do misky vyložené těstem dáme masovou směs, okraje těsta přehneme dovnitř a druhou částí zakryjeme. Vršek koláče potřeme našlehaným vejcem a posypeme hrubou solí.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 35-40 minut. Po upečení vyndáme a asi po deseti

minutách krájíme.