

Pekingští hadi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Worchestrová omáčka 1 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Kari 2 lžička
- Solamyl 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky, cibuli nadrobno a smícháme se vším ostatním. Necháme odležet klidně i přes noc. Směs vyklopíme do zapékací misky, podlijeme vodou a v troubě předehřáté na 230 stupňů upečeme (bez pokličky). Občas promícháme, aby se maso nevysušilo a pokud je málo vody podlijeme. Podáváme s hranolkami nebo šťouchanými bramborami.