

Cikánský chléb

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bok 800 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Chléb 4 plátek
- Hořčice 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový bok opláchneme a nakrájíme na tenké plátky. Vložíme do pekáče, posypeme solí, pepřem, kmínem a na plátky nakrájeným česnekem. Mírně podlijeme vodou a v předehřáté troubě pečeme asi 45 minut, až je maso měkké. Krajíce chleba potřeme hořčicí, obložíme horkým upečeným bůčkem, pokapeme výpekem z pekáče, ozdobíme cibulí a podáváme nejlépe s čerstvou zeleninou.