

Vepřové maso na kysaném zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vepřová krkovice 1 kg
- Kyselé zelí 1 kg
- Sůl, pepř, kmín 1 ks
- Sádlo na vymazání zapékačské misky 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Zapékačskou misku vymažeme sádlem, dáme 2/3 zelí. Na zelí rozprostřeme naklepané, osolené a opepřené silnější plátky masa, posypeme kmínem (nejlépe mletým nebo drceným) a nahoře dáme zbytek zelí. Pokud zelí obsahuje hodně šťávy, slijeme ji - dáme jenom trochu. Pečeme při teplotě 200°C, přikryté pokličkou, občas maso otočíme a nahoře dáme zelí ze dna misky. Když je maso upečené, odkryjeme pokličku. Maso rozložíme na zelí, aby dosáhlo zlatavé barvy. Podáváme s houskovými nebo bramborovými knedlíky.