

Uzené maso pečené na zeli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Uzené maso 600 g
- Kyselé zelí 400 g
- Česnek 4 ks
- Cibule 2 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Sůl, kmín 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Uzenou krkovicí nebo libový bůček uvaříme v tlakovém hrnci do poloměkka. Na sádle osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme drobně posekaný česnek a krátce ho orestujeme, vložíme kysané zelí a uzené maso. Okmínujeme a podle potřeby osolíme, pečeme a poléváme vývarem z uzeného masa.