

Jihočeský pekáček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Brambory 1 kg
- Kysané zelí 330 g
- Uzené maso 350 g
- Šlehačka 350 ml
- Sůl 0.5 lžička
- Kmín 0.5 lžička
- Tuk na vymazání pekáče 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka, kysané zelí propláchneme. Uzené maso povaříme a nakrájíme na kostičky. Vymažeme pekáč tukem a naskládáme do něj polovinu brambor. Osolíme, okmínujeme, přidáme zelí a uzené. Na ně položíme další vrstvu brambor. Opět osolíme, okmínujeme a zalijeme šlehačkou. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180 - 200 °C.