

uzené se zelím a hruškami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- uzená krkovička 200 g
- kysané zelí 500 g
- cibule 2 ks
- hrušky 2 ks
- jablečný mošt 150 ml
- jalovec 8 kulička
- bobkový list 4 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si kastrol, který můžeme později vložit do trouby.

Rozehřejeme v něm tuk a orestujeme na větší kostky nakrájenou cibuli (můžeme už rovnou přidat jalovec, krásně se rozvoní). Přidáme plátky masa, opečeme je a kastrol sejmeme z plotýnky.

Na rovnoměrně, pokud možno vedle sebe položené maso poklademe plátky oloupaných hrušek, okořeníme, lehce osolíme a na závěr navrstvíme scezené kysané zelí.

Vše zalijeme jablečným džusem, přiklopíme pokličkou a vložíme do trouby, vyhřáté na 180°C. Pečeme přikryté asi hodinu, několikrát zkontrolujeme a poctivě poléváme vypečenou šťávou.

Podáváme s bramborovými knedlíky.

K tomuto pokrmu je dobré osmažit kolečka bramborových knedlí. Jednoduchý trik, ovšem s vynikajícím výsledkem. Pokud neznáte, určitě vyzkoušejte. Takto připravené knedlíky jsou výtečné i samotné, smažené například zároveň s tenkými kolečky cibule.