

Skopové po orientálsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- cibule 2 ks
- maso skopové 500 g
- máslo 1 ks
- lilek 500 g
- sýr strouhaný 100 g
- olej 1 ks
- petrželka 1 ks
- pepř mletý 1 ks
- šťáva rajčatová 200 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Předehejeme troubu na 200 st. Maso omyjeme, osušíme a zbavíme ho tuku. Nakrájíme ho na větší kostky a nakonec umeleme. Lilky nakrájíme na tenké plátky, prosolíme a necháme 30 minut odležet! Maso ochutíme a opečeme na másle. Cibuli nakrájíme najemno a osmažíme na velikém množství tuku. Vmícháme do masa, plátky lilků osmažíme na zbylém tuku. Zapékací misku vytřeme tukem, narovnáme do ní polovinu lilků, zakryjeme masem. Upěchujeme a narovnáme zbylé lilky. Vše přelijeme rajskou šťávou, posypeme sýrem a zapékáme na 180 st. Podáváme s bramborem.