Živáňská pečeně

Ingfredience

vepřová krkovice: **300** g
klobása: **1** ks
brambory: **4** ks
anglická slanina - plátky: **4** ks
cibule: **2** ks
sůl
pepř
mletá sladká paprika
drcený kmín
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Oškrábané brambory nakrájíme na plátky, cibuli a klobásu na kolečka. Alobal nastříháme na čtverce a potřeme olejem. Všechny ingredience rozdělíme na díly. Na střed alobalu naskládáme osolené a okmínované brambory, na brambory dáme slaninu, cibuli, klobásu, osolenou a opepřenou krkovici nakrájenou…

Živáňská pečeně – recept

Oškrábané brambory nakrájíme na plátky, cibuli a klobásu na kolečka. Alobal nastříháme na čtverce a potřeme olejem. Všechny ingredience rozdělíme na díly. Na střed alobalu naskládáme osolené a okmínované brambory, na brambory dáme slaninu, cibuli, klobásu, osolenou a opepřenou krkovici nakrájenou na kostky. Zaprášíme mletou paprikou a zabalíme. Vložíme na plech do předehřáté trouby na 200 °C. Pečeme asi 50 minut.

Živáňskou pečeni podáváme se zeleninovým salátem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí