

Napsal uživatel Radka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:29

Suroviny

(pro 4 osoby)

- 600 g vepřové pečeně
- 100 g másla
- 100 g baby karotky
- 100 g kukuřice
- 75 g brokolice
- 100 ml šlehačky
- 100 g máslového sýra
- 2 vejce
- sůl, pepř
- špetka cukru (není nutný)
- čerstvé bylinky na ozdobu

Postup

Vepřovou pečení omyjeme, osušíme, nakrájíme na plátky, které naklepeme, osolíme a opeříme. V pánvi rozežřejeme polovinu másla a plátky na něm zprudka opečeme. Pak je podlijeme troškou vody a podusíme. Všechnu zeleninu krátce podusíme na zbylém másle, osolíme, podle chuti můžeme přidat i špetku cukru a necháme vychladnout. Šlehačku smícháme se sýrem a vejci, ochutíme solí a pepřem. Do zapékací misky navrstvíme maso a zeleninu, Vše zalijeme vaječnou směsí. Misku zakryjeme alobalem a pečeme asi 30 minut v troubě rozežřáté na 170.C. Podáváme ozdobené čerstvými bylinkami.

Příloha: vařené brambory