

MASO V BRÁNICI

Suroviny:

vepřová kýta
plátky uzeného masa
vejce
naložená kapie
niva
bránice
sůl, pepř, grilovací koření

Postup:

Nejlépe dlouhé plátky kýty naklepeme, okořeníme a na jednu část položíme uzené maso, čtvrt na tvrdo uvařené vejce, kapii, přeložíme, sklepeme dohromady, obalíme do bránice a za stálého podlévání pečeme v troubě do měkka. Podáváme nejlépe s bramborami a oblohou dle chuti.

Autor: Jana Rotkegelová

