

Mantovské maso

Porce: 2 osoby

Suroviny:

- 2 plátky krkovice, kýta
- 4 brambory
- 1 cibule
- 4 plátky slaniny
- 2 plátky sýra
- plnotučná hořčice
- sůl, pepř, sladká paprika, olej

Postup:

Z alobalu si připravíme dva balíčky ve tvaru čtverce a potřeme je olejem. Naskládáme plátky brambor, osolíme, opepříme a přidáme sladkou papriku.

Na brambory položíme plátek slaniny a plátek sýru. Následně na brambory se slaninou a sýrem dáme maso (můžeme naklepat, ale nemusíme), které osolíme, opepříme a potřeme plnotučnou hořčicí. Na maso položíme druhý plátek slaniny a zasypeme cibulí na půlkolečka. Pečeme ve vyhřáté troubě 40 minut na 180°C a následně pečeme dalších 10-15 minut na 200°C.

Tip: náplň nad masem můžeme doplnit dalšími ingrediencemi dle chuti, např. na plátky nakrájenými čerstvými žampiony nebo na kolečka nakrájenou klobásou.