

Horácký dlabanec

Od spravce

Vytvořeno 02/16/2012 - 10:11

Popis

Z 250 g hovězího a stejného množství vepřového výřezu umeleme směs, okořeníme , přidáme 1 vejce, 1 lžíci strouhanky, 2 stroužky třeného česneku, lžičku mleté papriky a sůl dle chuti. Vytvarujeme velký oválný plát, který potřeme hořčicí. Do středu vložíme podélně párek, který jsme na jednom konci nařízli. Zabalíme tak, aby naříznutý konec párku vyčníval a za něj vložíme hřebínek slaniny. Pomalu pečeme v pekáči vymazaném sádlem a podléváme vodou. Upečené vyjmeme, výpek vyrestujeme, zaprášíme moukou, přidáme lžíci kečupu, vodu a povaříme. Vložíme závin zpět a ještě chvilku dopékáme. Porce klademe na bramborovou kaši, zdobíme tenkými plátky moravského uzeného a podléváme šťávou. Jako příloha je vhodný jablečný křen a jeřabinový kompot.

Zdroj: Malá horácká kuchařka, Regionální muzeum města Žďár nad Sázavou, 2001

Kontaktní informace

- [Regionální recepty](#)

Zdrojové URL: <http://www.nmnm.eu/horacky-dlabanec.html>