

"Žižkovská pečeně na okurkách" :-P

Tento recept je určen pro zkušené, dlouholeté superkuchaře a -ky... do trouby

Ingredience (pro 3-4 osoby)

- cca 800 gramů vepřová kýta (plec)
- 1 sklenice kyselých okurek 670 gr
- 2 až 3 středně velké cibule
- 2 nohy klobásy méně ostré či více ostré (*ta udělá výsledný sos červenější!*)
- sůl, pepř.

- nakrájené bagety nebo rýže

Postup přípravy

Na sporáku v kastrolce **celé** maso ze všech stran opečeme, posolené a opepřené, poté asi 1 hodinu dusíme. Asi po hodině vložíme do trouby.

Přidáme na kolečka nakrájenou cibuli, na kolečka nakrájenou klobásu, na maso nalejeme **veškerý** okurkový lác a naklademe okurky

(podle mne velké kusy krájet podélně na půlky, **ostatní nechat vcelku!!**).

Hlídat, čas pod časem otáčet (*lze i zahušťovat trochou mouky*) - *já ne ;-)*), přibližně po 1,5-2 hod. hotovo.

Podává se za **1.** s nakrájenými bagetami - nádherně se kousky snoubí se sosem !! *nebo*
za **2.** s rýží (*a to já néééé!*).

lze to někdy i s bramborem, ale za **1.** je to nejlepší!!!
