

# Živáňská pečeně

## Suroviny:

3 plátky	Krkovice
9 plátků	Anglická slanina
1 ks	Klobása
3 ks	Menší cibule
9 ks	Brambory
6 ks	Malých rajčat
	Sůl
	Pepř
	Mletá sladká paprika
	Olej
	Alobal



## Postup:

Krkovičku si lehce naklepeme hřbetem dlaně. Maso osolíme, opeříme, vetřeme do něj sladkou papriku.

Krkovičku potřeme olejem a necháme alespoň 2 hodiny uležet v lednici.

Brambory a cibuli oloupeme a spolu s klobásou nakrájíme na kolečka.

Papriku nakrájíme na proužky a rajčata na kolečka.



Z alobalu ustříhneme 3 čtverce a potřeme je olejem.

Na alobal rozdělíme brambory, které osolíme a opeříme.



Na brambory položíme plátky krkovičky.

Na každý kousek masa položíme plátek anglické slaniny, kolečka cibule, papriku a kolečka rajčat.

Kdo má rád, osolí a opepří i zeleninu. Navrch dáme nakrájenou klobásu.



Alobal zabalíme postupně do dvou a klidně i tří vrstev, aby při pečení nevytekla šťáva.



Takto připravené balíčky s živaňskou pečení přendáme na plech, podlijeme vodou a pečeme nejprve 50 minut v troubě předehřáté na 200 °C. Kontrolujeme a podlíváme vodou. Poté troubu vypneme a necháme 20 minut dojít.



Pokrm vyjmeme z pekáče, chvílku necháme rozbalený na prkénku vydechnout. Pak rozbalíme a servírujeme.

**Dobrou chuť !!!**