

Dušené vepřové plecko na mrkvi



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2561 kalorií , 15 g cukrů , 41 g tuků , 6 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-veprove-plecko-na-mrkvi>

Příprava

Plecko vykostíme, osolíme, opeříme. V hrnci si rozpálíme 2 lžíce olivového oleje, vložíme maso a opečeme z obou stran. Poté ho podlijeme vodou, přidáme kostku zeleninového bujónu a dusíme do měkka. Když je maso poloměkké, přidáme k němu mrkev, lžičku másla, 2 lžičky hladké mouky a dusíme, dokud není maso měkké. Podáváme s brambory.

Ingredience

- ✓ 800 g vepřové plece
- ✓ 500 g mrkve
- ✓ 1 kostka zeleninového bujónu
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ 2 lžičky hladké mouky
- ✓ 5 lžic olivového oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,
Maso, Klasika, Děti do 5 let, Hlavní chod