

# Křenová omáčka s vepřovým masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1270 kalorií , 0 g cukrů , 120 g tuků , 50 g bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/krenova-omacka-s-veprovym-masem>

## Příprava

Maso mírně osolíme, opečeme zprudka na másle a dáme vařit do horké osolené vody. Když je měkké, vyndáme jej na talíř, do vývaru vlijeme mléko, přidáme křen (tady se to nedá přesně určit, každý je jinak pálivý, každý snese jinou pikantnost, já dávám i s Wasabi). Zahustíme trochou mouky, převaríme a vlijeme šlehačku. Před podáváním maso nakrájíme na plátky.



### Tip k receptu

Jednou jsem omylem vyndala z mrazáku kuřecí prsa. Zkusila jsem to tedy z nich. Nedávala jsem je celá, uvařená jsem pokrájela do omáčky. Vůbec to nebylo špatné:-) Hovězí je s touto omáčkou přímo výborné.



## Ingredience

- ✓ 0,5 kg vepřového masa (plecko)
- ✓ 250 ml šlehačky
- ✓ 1 hrnek mléka
- ✓ 2 skleničky zavařeného křenu
- ✓ špetka soli
- ✓ 3/4 - 1 l vody

## Kategorie

Česká, Celoročně, Jídlo na každý den, Hlavní chod, Omáčka