

Krútí srdce na špeku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 10min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 5

107 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-srdce-na-speku>

Příprava

Na kostičky nakrájený uzený špek vyškvaříme v hrnci a přidáme najemno nakrájenou cibuli. Krútí srdce zbavíme vrchní tučné nevzhledné části, přepůlíme a nakrájíme podélně na nudličky. Srdce propláchneme. Poté přidáme do hrnce k opražené cibuli se špekem a zprudka orestujeme. Podlijeme vodou tak aby se maso dusilo. Okořeníme solí, pepřem a vložíme jednu kostku masoxu. Dusíme do měkka cca 45 minut. Mezitím si odloupneme 4 stonky řapíkatého celeru a nakrájíme na menší kousky. Posekáme petrželovou nať a vše vložíme k dušenému srdci. K zahuštění rozmícháme trochu hladké mouky ve vodě a vlijeme do hrnce k masu. Lehce provaříme cca 15 minut a je hotovo. Podáváme s bramborem.

Ingredience

- ✓ 1 kg krútích srdcí
- ✓ 1 větší cibule
- ✓ 20 dkg uzeného špeku
- ✓ 4 stonky řapíkatého celeru
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 2 lžice hladké mouky
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ petrželová nať

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod