

# Ostravská vepřová jehla



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

**2037** kalorií , **0 g** cukrů , **186 g** tuků , **71 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/ostravska-veprova-jehla>

## Příprava

Vepřové maso protkne slaninou, osolíme, opeříme. V hrnci si rozpálíme olej, cibuli oloupeme, očistíme a nakrájíme nadrobno, poté ji orestujeme dozlatova na rozpáleném oleji. Když je cibule zlatavá, vložíme maso a opečeme ho po všech stranách. Poté podlijeme sklenkou vody a za častého podlévání vodou dusíme doměkka. Když je maso měkké, tak ho vyjmeme, dáme ho stranou, šťávu z masa zaprášíme hladkou moukou, přidáme sardelovou pastu, zamícháme a provaříme. Maso při podávání přelijeme touto omáčkou.

## Ingredience

- ✓ 600 g vepřového masa
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 50 g slaniny
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 sklenka vody
- ✓ 1 lžička sardelové pasty
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Hlavní chod