

# Plec se žampióny a okurkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

**1656** kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **10 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plec-se-zampiony-a-okurkou>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostky a orestujeme na oleji do mírného zhnědnutí. Poté podlijeme vodou, přidáme sůl, bobkový list a nové koření. Za občasného zamíchání a podlévání dusíme do změknutí masa. Žampióny oloupeme a s okurkami nakrájíme na menší kousky, nebo plátky. Jakmile je maso měkké, tak k němu přidáme žampióny, okurky, bujón a dusíme 10 - 15 minut. V mléce rozmícháme hladkou mouku a omáčku zahustíme. Za stálého míchání jí povaříme a vmícháme smetanu, necháme přejít varem a odstavíme. Plec se žampióny a okurkou podáváme s houskovým knedlíkem.

## Ingredience

- 500 g vepřové plece
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 bobkový list
- 4 kuličky nového koření
- 200 g žampiónů
- 3 sladkokyselé okurky
- sůl
- 1 kostka bujónu
- 200 ml mléka
- 2 - 3 lžíce hladké mouky
- 500 ml smetany na vaření

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

