

# Štýrské vepřové maso s křenovo-houskovou kaší a zeleninou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

1535 kalorií , 2 g cukrů , 128 g tuků , 97 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/styrske-veprove-maso-s-krenovo-houskovou-kasi-a-zeleninou>

## Příprava

Vepřové maso opláchneme a společně s očištěnou zeleninou a kořením vložíme do vroucí vody. Vaříme do měkka, asi 45 minut. Housky (nejlépe z předešlého dne) nakrájíme na kostičky o hraně asi 2 centimetry. Křen oloupeme a nastrouháme. Petrželku nasekáme najemno. V hrnci převaríme mléko společně s kořením, křenem a petrželkou. Přidáme housku a necháme táhnout, až nám houska mléko zahustí a udělá se hustší kaše. Přidáme smetanu na zjemnění. Uvařené maso vyjmeme, nakrájíme na plátky. Na talíř dáme křenovou housku, na ni dáme nakrájené maso a posypeme nakrájenou zeleninou z vývaru. Nakonec maso posypeme nakrájenou jarní cibulkou.

## Ingredience

- ✓ 800 g vepřové, očištěné krkovice
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 1/2 celeru
- ✓ 2 bobkové listy
- ✓ 1 petrželový kořen
- ✓ lžička soli
- ✓ 5 kuliček černého pepře
- ✓ jarní cibulka na ozdobení
- ✓ Křenová houska: 6 housek
- ✓ 2 lžíce nastrouhaného křenu
- ✓ lžička nasekané petrželky
- ✓ 900 ml mléka
- ✓ špetka soli, mletého muškátového oříšku a bílého mletého pepře
- ✓ 2 lžíce smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

