

Vepřová plec na hrášku



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

909 kalorií , 0 g cukrů , 15 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-plec-na-hrasku>

Příprava

Vepřovou plec nakrájíme na menší kousky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Do kastrolu dáme olej a nakrájenou cibuli na něm krátce orestujeme. Přidáme nakrájené maso a restujeme. Poté přidáme koření, nepatrně podlijeme vodou a za občasného podlévání horkou vodou dusíme do měkka. Sterilovaný hrášek dáme na sítko a propláchneme ho pod tekoucí vodou. Ve studené vodě rozmícháme hladkou mouku a omáčku zahustíme. Provaříme, dochutíme solí a přidáme sterilovaný hrášek. Necháme přejít varem a odstavíme. Vepřovou plec na hrášku podáváme s vařenou rýží.

Ingredience

- ✓ 300 g vepřové plece
- ✓ 2 lžíce sterilovaného hrášku
- ✓ 2 lžíce houbového koření
- ✓ 1 lžička pepře 4 barev
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ hladká mouka
- ✓ sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

