

Vepřová plec s hlívou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

334 kalorií , 0 g cukrů , 34 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-plec-s-hlivou>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Plátky z vepřové plece naklepeme, osolíme a opepříme. Nakrájenou cibuli usmažíme dorůžova, přidáme plátky masa, přiklopíme poklicí a na mírném plameni dusíme až do vydušení na tuk. Poté mírně podlijeme a maso dusíme téměř do měkka. Přidáme hlívu nakrájenou na drobno, houbové koření a sójovou omáčku. Dusíme dalších 10 - 15 minut a omáčku dle potřeby zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve studené vodě. Provaříme a odstavíme. Podáváme s vařenými těstovinami.



Tip k receptu

Může být i vařená rýže.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové plece
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 - 3 lžíce slunečnicový olej
- ✓ sůl
- ✓ mletý černý pepř
- ✓ 100 g hlívy ústříčné
- ✓ 3 lžičky houbového koření
- ✓ 1 lžička sójové omáčky
- ✓ hladká mouka

Kategorie

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

