

# Vepřová směs z trouby



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

155 kalorií , 3 g cukrů , 1 g tuků , 5 g bílkovin

**Autor:** Trisha

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-smes-z-trouby>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostky, vložíme do mísy, přidáme cibuli a česnek nasekané nadrobno, přisypeme papriku a rajče nakrájené na malé kousky. Do směsi zamícháme kečup, všechno koření, sůl a mouku. Vše přendáme do pekáčku. Ve vodě necháme rozpustit kostku masoxu a nalijeme na maso do pekáčku. Pekač zakryjeme alobalem a vložíme do trouby. Pečeme při 200°C celkem hodinu a půl, po celou dobu troubu neotvíráme a směs nemícháme. Když je dopečeno, alobal odkryjeme, maso dobře promícháme a můžeme podávat. Je to jedna z variant guláše bez míchání. K tomuto jídlu se hodí jakákoliv příloha.

## Ingredience

- 600 g vepřové kýty nebo plece
- 2 cibule
- 3-4 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- lžička mleté papriky
- lžička grilovacího koření
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 1/2 červené papriky
- 1 střední rajče
- lžíce kečupu
- 1 kostka masoxu
- 600 ml vody

### Tip k receptu

Dobrou chuť :-)!

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

