

Vepřové karé uzenáře Vondry



Obtížnost: □□□□□

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

484 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kare-uzenare-vondry>

Příprava

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme a na rozehřátém sádle opékáme z obou stran skoro doměkka. Poté maso vyndáme, odložíme stranou do tepla a ve výpeku osmahneme drobně nakrájenou cibuli, kostičky slaniny a klobásu nakrájenou na slabá kolečka. Okořeníme drceným kmínem, zaprášíme moukou, krátce opražíme a zalijeme pivem. Podle potřeby můžeme ještě podlít trochou vody. Ke směsi vrátíme maso a na mírném ohni vše necháme ještě povařit. Nakonec dochutíme solí a pepřem a můžeme vypnout. Podáváme se šťouchanými nebo opečenými brambory.

Ingredience

- 4 plátky vepřového karé
- sůl a pepř podle chuti
- 2 lžíce sádla
- 50 g anglické slaniny
- 1 cibule
- lžička drceného kmínu
- 1 noha staročeské klobásy
- 1 lžíce hladké mouky
- 150 ml světlého piva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Labužník, Hlavní chod

