

Vepřové maso na jalovci



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

2678 kalorií , 1 g cukrů , 244 g tuků , 86 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-maso-na-jalovci>

Příprava

Slaninu nakrájíme na nudličky a dáme ji do hrnce rozškvařit, přidáme olej, cibuli očistíme a nasekáme nadrobno, vložíme na rozpálený olej se slaninou a dozlatova orestujeme. Když je cibule orestovaná dozlatova, vložíme maso a opečeme ho ze všech stran, poté podlijeme vývarem z kostí. Jalovčinky umeleme, přidáme k masu a dusíme doměkka. Když je maso měkké, vyjmeme ho, šťávu zahustíme jíškou, kterou jsme si připravili z másla a hladké mouky, opeříme a osolíme.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřového masa
- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 200 g slaniny
- ✓ 10 ks jalovčinek
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ 70 g másla
- ✓ 1 l vývaru z kostí
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

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

