

# Vepřové maso - nepečené



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

1078 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: JanaB

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

## Příprava

Cibule oloupeme a nakrájíme na tenké proužky. Česnek také oloupeme a nakrájíme na plátky, nebo necháme celé stroužky. Cibuli osmažíme na malém množství sádla do světloružova a k ní přidáme vepřové plecko, nebo bůček nakrájený na větší kousky. Na mírném plameni pomalu opékáme, dokud cibulka trochu nezžehne. Maso občas obrátíme. Potom přidáme česnek, sůl a mletý kmín podle chuti. Nepatrně podlijeme a dusíme pod pokličkou. Podléváme velmi málo a to tehdy, až je šťáva vydušená na tuk. Až je maso měkké, tak odstraníme pokličku a dopečeme do červena. Jako příloha knedlík dle chuti a kedlubnové zelí se salátem. Větší kedlubnu nastroháme na větší nudličky a ledový salát na menší kousky. Dáme do kastrolu, podlijeme asi 1 dcl vody, osolíme 1 zarovnanou lžičkou soli a dusíme do měkka - asi 15 minut. Zahustíme 1 lžičkou jíšky, povaříme, ochutíme 2 lžičkami cukru a 1 lžičkou octa. Nakonec vmícháme na drobno nakrájenou a usmaženou cibuli. Česnek můžeme dát celé stroužky, rozduší se. Než nám maso změkne, tak si připravíme zelí. Celková příprava pokrmu je 90 minut a 3 - 4

## Ingredience

- ✓ 40 dkg vepřové plece nebo bůčku
- ✓ 2 velké cibule
- ✓ česnek
- ✓ sůl
- ✓ mletý kmín
- ✓ lžice sádla

## Kategorie

Obyčejný den, Maso, Klasika, Hlavní chod

porce.

