

# Vepřové maso s broskvemi a česnekem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 6

**1333** kalorií , **0 g** cukrů , **14 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-maso-s-broskvemi-a-cesnekem>

## Příprava

Vepřovou plec nakrájíme na kostky, které orestujeme na malém množství oleje. Osolíme, opepříme, přidáme oloupanou a na menší kousky nakrájenou broskev a celé stroužky česneku. Podlijeme vodou a dusíme, pokud maso není měkké. Poté zahustíme moukou rozmíchanou v troše vody a povaříme. Dochutíme solí, sójovou omáčkou a worčesterem.

## Ingredience

- ✓ 500 g vepřového plecka
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/4 lžičky mletého pepře
- ✓ 1 lžička sojové omáčky
- ✓ 1 lžička worcesterské (Worcesterová) omáčky
- ✓ 4 čerstvé broskve
- ✓ 1 hlávka česneku
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje

## Kategorie

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

