

Vepřové na pórku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 6

618 kalorií , **20 g** cukrů , **15 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: kaccka

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

Příprava

Maso nakrájíme na kostky, opeříme, osolíme a na rozpáleném oleji opečeme. Okořeníme šalvějí a tymiánem, podlijeme vínem a půl hodiny dusíme. Pórek nakrájíme na kousky dlouhé asi 5 cm. Až se šťáva z masa vydusí, přilijeme vývar, přidáme na plátky nakrájený česnek, pórek a v předem vyhřáté troubě pečeme. Když maso začne měknout, pečeme bez pokličky a dle potřeby podléváme.

Ingredience

- 700 g vykostěného vepřového ramínka
- 1 lžíce oleje
- sůl
- pepř
- 1 lžička šalvěje
- 1 lžička tymiánu
- 1 dcl bílého vína
- 1 kg pórků
- 4 stroužky česneku
- hovězí vývar

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Zkušený kuchař, Hlavní chod

