

Vepřové na smetaně



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

223 kalorií , **1 g** cukrů , **2 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: uschi3

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

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, cibuli na drobné kostičky. Na rozpáleném oleji orestujeme cibuli, přidáme maso, opražíme a přikryté dusíme ve vlastní šťávě. Dle potřeby pak podléváme vývarem. Mouku, sůl, smetanu a mléko smícháme a postupně přiléváme k měkkému masu. Krátce povaříme za stálého míchání, nakonec dochutíme solí, pepřem a hořčicí. Podáváme s knedlíkem nebo s bramborami.

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 1 cibule
- trochu oleje
- asi 300 ml masového vývaru
- 250 ml sladké smetany na vaření
- 3 - 4 lžíce hladké mouky
- 750 ml mléka
- pár kapek sojové omáčky
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 - 3 lžíce plnotučné hořčice /nebo pikantní/

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

