

Vepřové plecko po bratislavsku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 4

2476 kalorií , **15 g** cukrů , **242 g** tuků , **69 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-plecko-po-bratislavsku>

Příprava

Vepřové plecko omyjeme, osušíme a ze všech stran osolíme a opepříme. Na oleji necháme zesklivatět pokrájenou cibuli, přidáme maso a ze všech stran opečeme do zatáhnutí. Podlijeme trochou vývaru a pod pokličkou dusíme. Na konci dušení masa k němu přidáme asi na 20 minut očištěnou mrkev (vcelku) a celer. Měkkou zeleninu vyjmeme a pokrájíme na drobné kousky. Maso dusíme do změknutí, podle potřeby podléváme. V půl hrnku vody rozkvedláme mouku. Měkké maso vyndáme z hrnce a vlijeme vodu s moukou. Rozmícháme a přivedeme k varu. Podle potřeby rozředíme mlékem, aby měla omáčka správnou hustotu, okyselíme citronovou šťávou a asi 10 minut povaříme. Omáčku přecedíme a zamícháme do ní smetanu, pokrájenou uvařenou zeleninu a hrášek. Dobře promícháme a ještě asi 5 minut povaříme. Podle potřeby dochutíme solí a citronovou šťávou. Podáváme nejlépe s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- 600 g vepřového plecka
- sůl
- pepř
- 100 ml slunečnicový olej
- 1 cibule
- hovězí vývar
- 1 střední mrkev
- kousek celeru
- hladká mouka
- 300 ml mléka
- 1 lžíce citronové šťávy
- 200 ml sladké smetany
- 2 lžíce sterilovaného hrášku

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Klasika, Hlavní chod, Omáčka

Tip k receptu

Kdo má rád, může do omáčky přidat i nakrájenou sterilovanou okurku.

