

Vepřové v kapustě podle babičky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

2453 kalorií , **1 g** cukrů , **21 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: pavlinf

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-v-kapuste-podle-babicky>

Příprava

Maso nakrájíme na kostičky a orestujeme na sádle spolu s nakrájenou cibulí. Osolíme, opepříme, chvíli dusíme pod pokličkou. Pak podlijeme teplou vodou a dusíme do poloměkka. Mezitím si nakrájíme kapustu na menší kousky a přidáme k masu. Až je maso měkké, tak si připravíme jíšku z trochy sádla a mouky, kterou přidáme k masu s kapustou. Přidáme utřený česnek a podle potřeby dosolíme. Nakonec přidáme nadrobno orestovanou a na kostičky nakrájenou anglickou slaninu. Podáváme s vařeným bramborem.



Ingredience

- 600 g vepřové pleci
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 50 g sádla
- 50 g anglické slaniny
- 500 g hlávkové kapusty
- 1 cibule
- 50 g hladké mouky
- 3 stroužky česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Hlavní chod