

# Vepřová plec po selsku

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová plec 500 g
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Olej nebo sádlo 100 g
- Voda 7 dl
- Hladká mouka 20 g
- Kmín celý 2 lžička

**Doba přípravy:** 80 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Vepřovou plec opláchneme a osušíme. Pokrájíme ji na kostky, které potřeme česnekem a solí a kmínem. Vložíme do pekáče, na maso kolečka pokrájené cibule, přidáme sádlo nebo olej a mírně podlijeme vodou. Pečeme za občasného přelévání masa vzniklou šťávou doměkka a dozlatova. Pozor ať se cibule pod masem nepřipálí. Maso otáčíme. Jakmile je maso upečené, vyjmeme ho, šťávu přecedíme, zaprášíme moukou, přilijeme trošku vody, rozmícháme a dovaříme do jemné šťávy, kterou dochutíme.