

Štýrské vepřové maso s křenovo - houskovou kaší a kořenovou zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Očištěná vepřová krkovice 800 g
- Mrkev 2 ks
- Celer 0.5 ks
- Bobkový list 2 ks
- Petrželový kořen 1 ks
- Sůl 1 lžička
- Černý pepř 5 kulička
- Jarní cibulka na ozdobení 1 ks
- **KŘENOVÁ HOUSKA**
- Housky 6 ks
- Strouhaný křen 2 lžíce
- Nasekaná petrželka 1 lžička
- Mléko 900 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý muškátový oříšek 1 špetka
- Bílý mletý pepř 1 špetka
- Smetana 2 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Rakousko

Postup:

Vepřové maso opláchneme a společně s očištěnou zeleninou a kořením vložíme do vroucí vody. Vaříme do měkka, asi 45 minut.

Housky (nejlépe z předešlého dne) nakrájíme na kostičky o hraně asi 2 cm. Křen oloupeme a nastrouháme. Petrželku nasekáme najemno.

V hrnci převaříme mléko společně s kořením, křenem a petrželkou. Přidáme housku a necháme táhnout, až nám houska mléko zahustí a udělá se hustší kaše. Přidáme smetanu na zjemnění.

Uvaření maso vyjmeme, nakrájíme na plátky. Na talíř dáme křenovou housku, na ni dáme nakrájené maso a posypeme nakrájenou zeleninou z vývaru. Nakonec maso posypeme nakrájenou jarní cibulkou.