

Vepřové mugli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 600 g
- Slanina 80 g
- Kysané zelí 500 g
- Kroupy 80 g
- Cibule 40 g
- Cukr 8 g
- Bobkový list 1 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Estonsko

Počet porcí: 4

Postup:

Mírně prosolené vepřové maso nakrájíme na kousky a klademe do nádoby střídavě s vrstvou kyselého zel smíchaného s cukrem a jemně pokrájenou cibulkou. Posypeme vařenými kroupami, přidáme koření, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Podáváme s vařenými brambory.