

Vepřové plecko v mrkvi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- bujón 1.2 kostka
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- mrkev 750 g
- muškátový květ 1 špetka
- olej 4 lžíce
- vepřové plecko 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji zpěníme pokrájenou cibuli a přidáme na kostky nakrájené vepřové plecko. Osolíme, opepříme a opečeme.

Zalijeme vývarem z bujonu, přidáme špetku muškátového květu a maso dusíme téměř doměkka.

Poté přidáme oloupanou, pokrájenou mrkev a podusíme, až jsou mrkev i maso měkké.

Nakonec rozmícháme v trošce vody mouku a omáčku zahustíme. Ještě chvíli povaříme.

Můžeme trochu přisladit a dochutit pár kapkami citronové šťávy.

Podáváme s vařeným bramborem.