

Dušené vepřové plecko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové plecko 750 g
- tuk 60 g
- cibule 1 ks
- kmín 1 lžička
- hladká mouka 2 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Opláchnuté maso nakrájíme na kostky

2. Na tuku osmahneme na kousky pokrájenou cibuli do světlé, nazlátlé barvy
3. Přidáme kmín, vložíme maso a vše krátce orestujeme
4. Maso pak podlijeme vodou (musí být téměř ponořené), osolíme a za občasného promíchání dusíme, pod pokličkou, doměkka
5. Nakonec maso vyjmeme a omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v cca 1,5 dcl studené vody, za stálého míchání omáčku ještě několik minut provaříme, dochutíme solí a pepřem
6. Maso vrátíme zpět do omáčky, prohřejeme a můžeme podávat.

Podáváme s houskovým knedlíkem