

Vepřové dušené řízky na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové plecko 1.2 kg
- sádlo 40 g
- cibule 60 g
- čerstvé houby 100 g
- mouka 20 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso umyjeme, nakrájíme na řízky a na rozpáleném sádle po obou stranách opečeme. Cibuli očistíme, an drobno nakrájíme, dáme na maso a dusíme. Přidáme umyté a nakrájené houby, posolíme, okořeníme pepřem, mletým kmínem a přikryté dusíme až maso změkne. Občas podlejeme

horkou vodou. Nakonec zaprášíme moukou, chvíli podusíme a podáváme s brambory nebo s dušenou rýží.