Kmínové plecko na česneku a cibuli se sýrovou šťávičkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřové plecko 500 g
- cibule 1 ks
- sušený česnek 15 plátek
- česnek 2 stroužek
- adžika 1 špetka
- sýr cottage 1 balení

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plecko nakrájíme na kostky. V misce smícháme kmín a prolisovaný čerstvý česnek, koriandr, adžiku, s troškou oleje, aby vznikla hustší kašička. Směsí důkladně obalíme kostky masa a necháme asi 30 min. odpočinout. Mezitím si nakrájíme cibuli na hrubé, větší kousky, smícháme se sušeným česnekem a dáme zpěnit do rozpáleného tuku na smažení.
Na rozvoněnou cibuli vhodíme maso, zprudka orestujeme. Podlijeme vývarem nebo vodou, jen do půlky výšky kostek a mírně dusíme do měkka, asi po 10 min. Podle potřeby osolíme a dusíme dál asi 20 min. V závěru dušení v kelímku rozmícháme sýr a přidáme do směsi. Sporák vypneme a ještě necháme chvilku v klidu. Dochutíme dle naší chuti (sojovka, worchestr apod.)

Poznámka:

adžika - koření