

Vepřové kostky „Pfefferico“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová kýta 1 kg
- sůl 1 lžička
- cibule 1 ks
- tekutá marináda 1 balíček

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřové maso z kýty nakrájíme na kostky cca 3 x 3 cm a takto připravené kostky masa promícháme s polovinou sáčku marinády „Pfefferico“. Kostky masa necháme v chladu odležet asi 30 - 60 minut. Kostky masa poté orestujeme v pánvi bez oleje, (je již v marinádě, stejně jako sůl). V hrnci, si na oleji osmažíme nakrájenou cibuli do zlaté barvy a následně přidáme skoro hotové opečené kostky masa a dusíme cca 30 minut.

Podlijeme asi 0,5 litrem vývaru z vepřových kostí a zeleniny, kdo nemá, může nahradit vodou s kostkou masoxu, ale „vývar z kostí je vývar z kostí“. Dusíme cca 30 minut. Poté co je maso měkké zahustíme tmavou instantní jíškou a cca 3 minuty ještě necháme vařit. Podáváme s těstovinami.

Poznámka:

podle potřeby - olej a hotová jíška