

Vepřová plec na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 500 g
- Cibule 1 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Žampiony 400 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín mletý 1 špetka
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Smetana na vaření 200 ml
- Hladká mouka 4 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na sádle zpěníme najemno pokrájenou cibuli, poté orestujeme na kostičky nakrájenou vepřovou plec. Po orestování masa maso vyjmeme, do tuku přidáme očištěné pokrájené žampiony, osolíme a opepříme, přidáme mletý kmín a orestujeme. Poté vložíme zpět orestované maso, přidáme sladkou papriku a promícháme. Vše podlijeme a podusíme doměkka. Nakonec omáčku zahustíme smetanou s rozmíchanou mouhou. Provaříme cca 10 minut a můžeme podávat.