VEPŘOVÝ BOK S LISTOVÝM ŠPENÁTEM A BRAMBOROVÝM KNEDLÍKEM

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřový bok bez kosti 1.5 kg
- cibule 2 ks
- česnek 4 stroužek
- jabka 2 ks
- černé pivo 4 dl
- jablečný džus 2 dl
- rajský protlak 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- kmín 0.5 lžička
- šalotka 2 ks
- listový špenát 500 g
- máslo 50 g
- brambory 500 g
- vejce 2 ks
- krupice 100 g
- hrubá mouka 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso ochutíme solí, pepřem a kmínem. Na pánvi opečeme ze všech stran dozlatova a vložíme do pekáče. Na výpeku opečeme cibuli, přidáme protlak a zalijeme pivem a džusem. Provaříme a nalijeme na maso. Pečeme pod poklicí na 150°C asi 2 hodiny a poté z výpeku připravíme šťávu.

Listový špenát
Na másle orestujeme najemno krájenou šalotku, přidáme špenát krátce opečeme, osolíme a opepříme.

Bramborový knedlík
Uvařené brambory propasírujeme a smícháme s rozšlehaným vejcem, krupicí a moukou. Lehce osolíme a tvarujeme knedlíkové šišky, které vaříme v osolené vodě 20 minut