Horňácké skopové

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- skopová kýta 500 g
- čočka 150 g
- kroupy 100 g
- anglická slanina 40 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 2 ks
- sádlo 3 lžíce
- pažitka 1 lžíce
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Čočku přebereme, namočíme do studené vody a necháme asi 1 hodiny bobtnat
2. Vodu slijeme, zalijeme novou (aby byla potopena), přidáme bobkový list a zvolna na mírném plameni za občasného promíchání uvaříme téměř doměkka,scedíme
3. Kroupy propláchneme, zalijeme horkou vodou (musí být celé potopené) a za občasného promíchání uvaříme doměkka, scedíme
4. Skopové maso zbavíme přebytečného tuku, nakrájíme na 4 plátky, zlehka naklepeme, na okrajích

nařízneme, osolíme, opepříme a poprášíme hladkou moukou
5. Na rozehřátém sádle plátky masa po obou stranách zprudka opečeme, přidáme oloupanou nadrobno nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, oloupaný prolisovaný česnek
6. Vše mírně podlijeme horkou vodou a pod pokličkou zvolna dusíme na mírném plameni doměkka
7. K měkkému masu vmícháme uvařenou čočku, kroupy a nadrobno nakrájenou pažitku.