

Vepřové kostky na tymiánu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vepřová kotleta bez kosti 1 kg
- masový vývar 1.2 l
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- vepřové sádlo 0 ks
- hotová jíška 0 ks
- cibule 1 ks
- čerstvý tymián 20 snítka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vepřovou kotletu nakrájíme na silné plátky a ty následně na stejně velké kostky. Maso bohatě osolíme, pokapeme trochou rozpuštěného sádla a bohatě posypeme odrhaným tymiánem a vše ručně poctivě promneme. Necháme při pokojové teplotě odležet 30 minut. Rozpálíme si pánev a vložíme kostky ochuceného masa a opečeme velmi zprudka ze všech stran. Jakmile je maso opečeno, přendáme ho do hrnce.

Cibuli nakrájíme najemno a dáme ji do pánve, ve které se opékalo maso, čímž využijeme chuť získaného výpeku. Přidáme lžičku sádla a opečeme cibuli do zlaté barvy. Cibuli poté dáme do hrnce k opečenému masu a podlijeme vývarem. Zvolna vaříme 30 minut. Omáčku zahustíme trochou máslové jíšky a necháme ještě 10 minut lehce prohřát. Vhodnou přílohou jsou těstoviny.

Tip: Méně surovin - může ve finále znamenat více :)

Poznámka:

sůl a pepř podle chuti

sádlo a jíšku podle potřeby

cibuli velkou