

Vepřové maso na divoko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 500 g
- kořenová zelenina 60 g
- tuk 50 g
- hladká mouka 20 g
- bílé víno 1.8 l
- rybízová zavařenina 2 lžíce
- cukr 1 lžička
- pepř 5 kulička
- nové koření 3 kulička
- bobkový list 1 ks
- cibule 1 ks
- sůl 0 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na polovině tuku orestujeme na nudličky nakrájenou zeleninu, vložíme na ni osolené maso, na kolečka pokrájenou cibuli a ještě chvíli opékáme
2. Pak přidáme celý pepř, nové koření, bobkový list, podlijeme horkou vodou a maso dusíme za občasného obrácení do poloměkka
3. Maso necháme ke konci dušení vysmahnout, ze zbytku tuku a hladké mouky uděláme jíšku (viz jíšky), zředíme ji, nalijeme k masu a dusíme doměkka

4. Měkké maso vyjmeme, omáčku přecedíme, přidáme rybízovou zavařeninu a za stálého míchání chvíli povaříme
5. Pak zalijeme bílým vínem
6. Z cukru upražíme světlehnědý karamel, rozředíme ho horkou vodou, povaříme a nalijeme do omáčky
7. Maso nakrájíme na plátky a dáme zpět do omáčky.

Poznámka:

podle chuti solíme