

Moravský vrabec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 600 g
- Cibule 1 ks
- Kmín 2 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na větší kousky, dáme do mísy, osolíme, opepříme, posypeme kmínem a tenkými plátky česneku. Promícháme a necháme 4-6 hodin odležet.

Potom maso přeložíme do pekáče, zprudka zapečeme, přidáme nakrájenou cibuli, podlijeme a za občasného přelévání vypečenou šťávou a podlévání vodou zvolna pečeme asi hodinu doměkka.

Moravského vrabce podáváme s bramborovými nebo chlupatými knedlíky a dušeným kysaným nebo čerstvým zelím.