

Plíčky na smětaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové srdce 1 ks
- Vepřový jazyk 1 ks
- Telecí plíce 1 ks
- Mrkev 200 g
- Celer 100 g
- Cibule - nebo porku 100 g
- Smetana 200 ml
- Máslo 100 g
- Hladká mouka 100 g
- Nakládané okurky 2 ks
- Kapary 10 ks
- Kůra z citronu 1.2 ks
- Kůra z pomeranče 1.2 ks
- Sůl, Pepř, Divoké koření (nové koření a bobkový list), hřebíček, muškátový květ, petrželka 1 špetka

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřový jazyk, srdce i plíce nechte asi 30 minut proplachovat pod tekoucí vodou. Poté vložte do hrnce se studenou vodou, přijďte koření, polovinu uvedených druhů zeleniny a vařte pomalu podle potřeby zhruba 1 až 2 hodiny (vařte zatížené například porcelánovou mísou naplněnou vodou, protože plíce jinak do vývaru nepotopíte). Poté vyndejte na talíř, opět zatížte, aby maso plic zpevnilo, a nechte v lednici vychladnout. Všechno maso (u plic odstraňte průdušnice, jazyk oloupejte) nakrájejte na tenké nudličky a nechte stranou. Zbylou zeleninu také nakrájejte na nudličky (tato technika se nazývá julienne) a osmažte ji na másle a připravte si zlatavou jíšku. Studenou jíšku zalijte za stálého míchání horkým scezeným vývarem a nechte asi 15 minut provařit. Do tohoto základu vraťte osmaženou zeleninu, a nakrájené maso, přidejte smetanu, dochuťte okurkou, citrusovou kůrou, sekanými kapary a rozdrcenou hlavičkou hřebíčku. Posypte čerstvě nasekanou petrželkou a podávejte s jemným žemlovým knedlíček.