

Knedlo vepřo zelo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- cibule 1 ks
- cukr krystal 1 lžička
- sůl 1.2 lžička
- sádlo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- vepřová krkovice 1000 g
- kysané zelí 500 g
- houskový knedlík 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ze všeho nejdříve vepřovou krkovičku zbavíme kostí, které sekáčkem nasekáme a vložíme na dno pekáče. Maso na ně položíme, osolíme a posypeme kmínem. Zprudka zapečeme a pak podlijeme. Pekač zakryjeme a podle potřeby přelíváme šťávou a podlíváme. Necháme péct asi 40 minut. Poté maso odkryjeme, obrátíme a dopečeme doměkka. Hotové upečené maso krájíme na plátky. A ještě zelí! Takže, kysané zelí podlijeme vroucí vodou, ochutíme kmínem, solí a dusíme doměkka. Na oleji či sádle si zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přisypeme mouku a připravíme světlou jíšku. Zředíme ji trochou vody a přidáme kysané zelí. Podle chuti osladíme a dodusíme doměkka. A je hotovo. Knedlo vepřo zelo se může podávat!

Poznámka:

lepší než kupovaný knedlík je domácí. ještě lepší je domácí bramborový knedlík