

# Pikantní plec s jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 6

- vepřová plec 1 kg
- červená paprika 1 ks
- masový vývar 3 dl
- sojová omáčka 2 lžíce
- bílé víno 2.5 dl
- olej 1 lžíce
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- cibule 2 ks
- zeleninová směs harissa 1 balení
- tymián 1 lžička
- jabka 2 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 6

## Postup:

Vepřovou plec nakrájíme na kostky. Sojovou omáčku smícháme s olejem , pepřem, tymiánem a solí. Poté maso potřeme směsí oleje a koření a dáme uležet do chladna na cca 24 hodin. Nakrájené cibule na kostičky orestujeme na pánvi a přidáme maso, které zprudka orestujeme, aby se nám hezky zatáhlo, a opékáme prudce cca 5 minut.

Maso přendáme do hrnce, ve kterém se bude dusit. Přidáme víno a dusíme. Mezitím si oloupeme a

nakrájíme jablka na kostičky, červenou papriku na tenké kratší proužky a přidáme k masu, které se již dusí.

Po 30 minutách, kdy se zredukuje obsah šťávy, přilijeme 3 dl vývaru a lehce dle potřeby osolíme. Jakmile je maso měkké a kostičky jablka rozvařené a šťáva tím pádem lehce zahuštěná, přidáme 1 lžíci zeleninové směsi Harissa a již necháme jen provařit cca 3 minuty. Nezahušťujeme, to zas nás udělalo jablko.