

Vepřové maso dušené s mladou kapustou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové ramínko 600 g
- mladá kapusta 1 ks
- máslo 50 g
- hladká mouka 30 g
- cukr 2 lžička
- sůl 1 špetka
- kmín 1 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1

Maso pokrájejte na středně velké kostky (asi jako na guláš) a duste je, osolené, opepřené a okmínované, asi 1 hodinu (omastek pod ně nedávejte, maso samo pustí dostatek tuku během dušení).

2

Pak k němu přidejte na nudličky pokrájenou kapustu, přidejte cukr a duste ještě asi 5 minut společně.

3

Vše zahustěte zvlášť připravenou jíškou z másla a mouky.