

Moravští vrabci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřového bůček 300 g
- vepřová plec 300 g
- česneku 6 stroužek
- sůl 1 hrst
- kmín 1 hrst
- trochu oleje 1 malá odměrka
- Velká cibule 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté a osušené maso nakrájíme na větší kostky a vložíme do olejem vytřeného pekáče. Osolíme, pokmínujeme. Přisypeme na tenké plátěčky pokrájený česnek a na půlkolečka nakrájenou cibuli. Promícháme. Trošku podlijeme vodou, přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 220°C. Po dvaceti minutách odkryjeme a za občasného zamíchání upečeme do změknutí a zhnědnutí masa. Podle potřeby můžeme podlít vodou.

Poznámka:

Podáváme s bramborovým knedlíkem a dušeným zelí.