

Vepřové kostky „Pfefferico“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 1 kg
- tekutá marináda „Pfefferico“ (Albert) 1 balíček
- cibule 1 ks
- vepřové kýty, sáček tekuté marinády „Pfefferico“ (Albert) olej 1 kg
- sůl 1 ks
- tmavá instantní jíška 1 ks
- vývar z kostí 500 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso z kýty nakrájíme na kostky cca 3 x 3 cm a takto připravené kostky masa promícháme s polovinou sáčku marinády „Pfefferico“. Necháme v chladu odležet asi 30 - 60 minut.

Kostky masa poté orestujeme v pánvi bez oleje (je již v marinádě, stejně jako sůl). V hrnci si na oleji dozlatova osmažíme nakrájenou cibuli, přidáme maso a dusíme přibližně 30 minut. Podlijeme asi 0,5 litrem vývaru z vepřových kostí a zeleniny, kdo nemá, může nahradit vodou s kostkou masoxu, ale „vývar z kostí je vývar z kostí“.

Dusíme 30 minut. Poté co je maso měkké zahustíme tmavou instantní jíškou a krátce povaříme. Podáváme s těstovinami.