

Dušené vepřové kostky se smetanou a hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové maso (kýta nebo plecko) 1 kg
- čerstvý hrášek 500 g
- cibule 2 ks
- pažitka 0.5 svazek
- sladká smetana 200 ml
- dle potřeby hladká mouka 1 ks
- vývar z kostí 500 ml
- dle chuti a potřeby sádlo, máslo, sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřové maso nakrájíme na malé kostky, ochutíme solí, čerstvě mletým pepřem a drceným kmínem. Cibuli nakrájíme najemno a osmažíme na lžici sádla. Přidáme maso a rychle orestujeme, aby neztratilo na šťavnatosti. Podlijeme vývarem a dusíme pod pokličkou doměkka. Nakonec přidáme smetanu s vyloupaným čerstvým hráškem a necháme 10 minut ještě lehce probublávat. Trochu omáčky si odebereme a ve vhodné nádobě za pomoci ponorného mixeru rozmixujeme čerstvou pažitku, aby nám vznikla lehce zelená omáčka. Poté vlijeme zpět do hrnce a promícháme. Po provaření lehce zjemníme dvěma oříšky másla a dle potřeby a chuti můžeme zahustit, nebo již jen

dochutit pepřem a solí.

Podáváme s rýží nebo s opečenými plátky brambor, které zpestříme kousky vařené mrkve, šalotky, sekaného rozmarýnu s pár kuličkami čerstvého hrášku. Vše společně opečeme krátce před podáváním a krásně se nám tím příloha stane barevnější.