

Vepřové s hříbky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- masox 1 ks
- maso vepřové-plecko 4 plátek
- olej 3 lžíce
- hříby 4 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku oloupeme a pokrájíme nadrobno. Na oleji ji zpěníme dozlatova, přidáme naklepané, osolené a opepřené vepřové plátky. Houby očistíme a pokrájíme. Maso i houby zprudka orestujeme. Přidáme špetku kmínu. Osmahnuté maso zalijeme asi litrem horké vody a necháme vařit, až je měkké. Zahustíme moukou a podle chuti dosolíme. Podáváme s rýží nebo s těstovinami.