

Vepřové v mrkvi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 1 ks
- mrkev 1 ks
- máslo 2 lžíce
- mléko 1 hrnek
- masox 1 kostka
- mouka hladká 1 lžíce
- hřebíček 2 ks
- maso vepřové-plecko 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky, zprudka opečeme na oleji, osolíme a dusíme do měkka. Do hotového masa dáme mrkev nakrájenou na kolečka a hřebíčky. Podlijeme a 15 minut dusíme. Uděláme jíšku, přidáme studené mléko, rozšleháme a nalijeme k masu. Dusíme, přidáme špetku pepře, máslo a masox. Podáváme s brambory.