

Vepřové srdce na kmínu a slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová srdce 3 ks
- větší cibule 2 ks
- nové koření 5 kulička
- bobkové listy 2 ks
- mletý kmín 3 lžička
- uzená slanina 150 g
- vývar z kostí 500 ml
- dle chuti a potřeby hladká mouka, máslo, pepř, sůl, olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Uzenou slaninu nakrájíme na kostičky a dáme škvařit do tlakového hrnce s trochou slunečnicového oleje. Přidáme najemno nakrájené cibule, mletý kmín a orestujeme.

Srdce důkladně očistíme a rozkrojíme na poloviny. Přidáme do tlakového hrnce a lehce orestujeme. Podlijeme vývarem a přidáme nové koření, bobkový list, sůl a pepř dle chuti.

Dusíme (tlakujeme) doměkka asi 30 minut. Poté vyjmeme půlky srdcí a nakrájíme na menší kousky. Z vývaru za pomoci máslové jíšky vytvoříme lahodnou omáčku. Přidáme nakrájená srdce a provaříme 15 minut. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo rýží.