

Česneková plec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 800 g
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 50 g
- Masox 0.5 kostka
- Vařící voda 400 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plec si očistíme, osolíme a trochu víc než jsme zvyklí i opepříme. V hrnci (pekáčku) si rozpálíme olej a plec do něho dáme osmažit ze všech stran dozlatova, aby mělo pěknou kůrčičku. Po osmažení vhodíme rozmačkaný česnek jen krátce orestovat, přidáme vařící vodu a rozdrobený bujon. Použít můžeme i zeleninový nebo masový vývar. Zaklopíme a necháme péct nebo dusit doměkka, dle potřeby podlijeme vodou. Během přípravy se nám tekutina zredukuje na výbornou omáčku, kterou pak plátky masa na talíři přelijeme.

Podáváme s čerstvým chlebem a vychlazeným pivem nebo s bramborovým knedlíkem, noky, rýží nebo těstovinami.

Pokud máme rádi více omáčky a ne jen sos, tak můžeme přidat trochu více vody ve které jsme rozmíchali trochu hladké mouky a necháme provařit.

