

Matějská pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Pórek 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Zázvor - mletý 1 ks
- Vývar 500 ml
- Smetana 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmažíme kolečka pórků a cibule. Přidáme na kousky nakrájené maso, osolíme, opepříme a poprášíme mletým zázvorem. Opečeme ze všech stran, zalijeme vývarem a dusíme doměkka.

Šťávu nakonec můžeme (ale nemusíme) zahustit smetanou - podle zvolené přílohy.

Jako příloha se hodí brambory, noky, rýže. Já podávám s rýží a v tom případě zahušťuji a použiju smetanu ke zjemnění.

Opatrně se solí, záleží na tom jaký použijete vývar!