

# Minutková šťáva

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové kosti 1 kg
- Cibule 1.5 kg
- Mrkev 500 g
- Nové koření 1 ks
- Pepř celý 1 ks
- Sádlo 1 ks

**Doba přípravy:** 720 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kosti rozsekáme dáme je na rozehřáté sádlo, přidáme sůl, pepř, dáme do trouby péct. Když jsou kosti částečně vypečené, tak k nim přidáme cibuli a mrkev nakrájenou na kolečka. Osmahneme co nejvíce do tmava, ale tak, abychom nespálili cibuli.

Zalijeme vodou a dáme do trouby dusit, postupně doléváme vodu a opět necháváme vydusit, až na tuk a to do té doby, než se nám maso na kostích totálně rozpadne.

Poté zalijeme vodou a zahustíme solamylem nebo jiným bramborovým škrobem, dochutíme sojovkou a solí tak, aby byla jemně chutná a procedíme přes hustý cedník.

Šťávu lze připravit z různých druhů kostí, což znamená prakticky ke každému druhu masa - relativně stejným postupem.

Tak a doufám, že ji alespoň vyzkoušíte, když už jsem se konečně odhodlal vám napsat tento recept. Předem varuji, jedná se o dlouhodobou přípravu, týkající se kolem 12 hodin.

