Moravský vrabec

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 600 g
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Kmín 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opláchnuté maso nakrájíme na kostky, vložíme do malého pekáčku, osolíme a posypeme kmínem. Přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a rozetřený česnek, podlijeme vodou a pečeme v troubě. Během pečení maso obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme. Doměkka upečené a dozlatova zbarvené kousky masa vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a za občasného míchání v troubě ještě povaříme a pak přecedíme přes hustý cedník. Potom vložíme zpět upečené maso a ještě společně prohřejeme. Podáváme s bramborovým knedlíkem a se zelím.