

Pečené vepřové na pórků

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřové maso 1 kg
- Pórek 1 ks
- Sojová omáčka 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Hladká mouka 3 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na dno pekáčku rozprostřeme na hrubší kolečka nakrájený pórek, zakápneme sójovou omáčkou a posypeme červenou paprikou (cca 1/2-1 lžička), můžeme přidat špetku chilli. Poklademe osoleným a opeřeným na plátky nakrájeným masem a podlejeme vodou tak, aby bylo maso asi z poloviny ponořené. Pečeme přibližně hodinu, potom si dáme maso bokem, šťávu zahustíme moukou, dobře promícháme, vrátíme maso a dopečeme další asi 1/2 hodinu.

Příloha rýže nebo brambory