

Moravský vrabec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso (plecko, ramínko nebo vykostěný bůček) 600 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 lžička
- drcený kmín 1.5 lžička
- hladká mouka 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pod tekoucí studenou vodou opláchneme, nakrájíme na větší kostky a vložíme do pekáčku.

Osolíme, posypeme mletým kmínem, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a utřený (prolisovaný) česnek, podlijeme 1 dl vody a pečeme v troubě kolem 1,5 hodiny. Občas maso obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme a seškrabujeme z okrajů pekáčku přípečky do šťávy. Upečené maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a zasmahneme za častého míchání po dobu 3-4 minut. Potom vložíme maso zpět a ještě chvíli (5-6 minut) prohřejeme.

Poznámka:

Jako přílohu podáváme bramborový nebo houskový knedlík, kyselé i sladké zelí, pivo.