

Vepřové na rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 3 lžíce
- rajče 5 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- bílé víno 1 dl
- cibule 1 ks
- vepřová plec 500 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolíme a opeříme. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno.

Na rozehřátém oleji zpěníme cibuli. Maso na ní ze všech stran opečeme. Podlijeme vývarem nebo vodou, zakryjeme a dáme dusit do středně vyhřáté trouby. Během dušení vepřové podléváme. Když je skoro měkké, přidáme k němu očištěná nakrájená rajčata, víno a dusíme doměkka.

Hotové vepřové na rajčatech nakrájíme, šťávu s rajčaty na ně prolisujeme a podáváme s rýží, brambory nebo těstovinami. Vepřové na rajčatech podáváme ihned.