

Medové vepřové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Paprika barevná 1 ks
- Rajčata 1 ks
- Škrobová moučka 1 lžíce
- Med 200 ml
- Celer 200 g
- Olej 50 ml
- Vepřové maso 600 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kostičky a zprudka opečeme na oleji. Vyjmeme z pánve.

Do výpeku dáme nakrájený celer, papriku, rajče, cibuli a zprudka orestujeme.

Škrobovou moučku rozmícháme s trochou vody a medem. K zelenině přidáme maso a dusíme doměkka.

Nakonec přidáme masovou směs, společně chvíli povaříme a podáváme s rýží.