

Moravští vrabci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: ajik26



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso- plec nebo bůček 750 g
- středně velká cibule 1 ks
- česnek 4 stroužek
- kmín 2 špetka
- sádlo 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostky(počítáme 2 kousky na porci). Česnek utřeme se solí a maso jím potřeme. Na rozehřátém sádle kousky masa prudce opečeme po všech stranách. Mírně je podlijem, přidáme

rozpůlenou cibuli, kmín a přikryté dusíme do poloměkka v troubě. Pak je odkryjeme a dopečeme do červena. Podáváme s bramborovým knedlíky a s dušeným kysaným zelím.

Poznámka:

Dobrou Chuť :)