

Vepřové na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 600 g
- Cibule střední 1 ks
- Tuk 2 lžíce
- Kmín 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Žampiony 2 hrst
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na tuku si uděláme cibuli do tmavší barvy, dáme naklepané a osolené plátky z vepřové kýty(můžeme použít i plec nebo krkoviči) a z obou stran rychle opečeme, podlijeme vodou nebo vývarem, přidáme houby, kmín a dusíme přikryté asi hodinu a něco-do změknutí masa. Pak vyjmeme a lehce popášíme moukou a provaříme. Maso dáme zpět do omáčky a máme hotovo.

Jako přílohu můžeme zvolit rýži, knedlíky, těstoviny nebo brambory