Bratislavské plecko

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

- Vepřové plecko 600 g
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 0.25 ks
- Sterilovaný hrášek 3 lžíce
- Sterilovaná okurka 1 ks
- Smetana 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Citrónová šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a ze všech stran osolíme a opepříme. Na troše rozpáleného oleje necháme zesklovatět cibuli, přidáme maso a ze všech stran opečeme. Podlijeme horkou vodou a dusíme pod pokličkou. Během dušení k masu přidáme asi na 20 minut očištěnou celou mrkev a celer. Měkkou zeleninu vyjmeme a pokrájíme na malé kostičky. Maso dusíme do změknutí, dle potřeby podléváme. Měkké maso vytáhneme a v půlku hrnku s vodou rozmícháme mouku. Vlijeme hrnek s moukou, rozmícháme a přivedeme k varu. Podle potřeby rozředíme mlékem, přidáme šťávu z citrónu a asi 10 minut vaříme. Omáčku přecedíme, zamícháme do ní smetanu a zeleninu, hrášek a okurku. Dobře promícháme a ještě 5 minut vaříme.