

Vepřové kostky Radegast

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové plecko 600 g
- Pivo 200 ml
- Cibule 2 ks
- Tvrdý chleba na kostičky 2 lžíce
- Bujón 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Bobkový list 2 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme na kostky. Osolíme, opepříme, promícháme s olejem, posypeme kmínem a necháme v chladu hodinu odležet. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme maso a zprudka opečeme. Podlijeme asi 100 ml vody, ve kterém jsme rozpustili kostku bujónu, 100 ml piva, bobkový list a pod pokličkou dusíme do změknutí.

Měkké maso zalijeme zbývajícím pivem, ve kterém jsme rozmočili tvrdý chléb. Vše vaříme asi 10 minut.