

Vepřové na cibuli se špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

• Pečeně

- Vepřová krkovice 700 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín drcený 1 lžička

• Bramborové knedlíky

- Brambory 500 g
- Hrubá mouka 300 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 lžička

• Špenát:

- Špenátový protlak 1 balení
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Vejce 1 ks
- Mléko 100 ml

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na knedlíky uvaříme celé brambory, vaří se asi 45 minut, a necháme zchladnout. Vepřovou krkovicí osolíme, opepříme a posypeme drceným kmínem. Cibuli nakrájíme na osminky a česnek na plátky, dáme do pekáče a na to rozložíme na něj maso. Podlijeme vodou a pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi hodinu.

Uvařené brambory nastrouháme najemno, přidáme mouku, sůl a vejce. Propracujeme v těsto a mokřýma rukama z něj vytvarujeme asi 5cm velké knedlíčky, které dáme vařit do vroucí vody na 20-25 minut. Mražený protlak nakrájíme na menší kusy aby se nám rychleji rozpustil.

Cibuli nakrájíme na kostičky a necháme zesklovatět, na ni dáme špenát a 5 lžic vody. Mícháme a čekáme dokud se nerozpustí v hmotu. Poté přidáme mléko, sůl, pepř a najemno nastrouhaný česnek. Nakonec přidáme rozmíchané vejce a ještě pár minut povaříme.