

Dušené vepřové maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 500 g
- Vývar 500 ml
- Cibule 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Celer 0.5 ks
- Pórek 1 ks
- Brambory 4 ks
- Bobkový list 2 ks
- Tymián 1 snítka
- Rozmarýn 1 snítka
- Hladká mouka 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, nakrájíme na kousky, které obalíme zlehka v mouce osmažíme a podusíme na oleji. Přidáme najemno nakrájenou cibulku, vše vložíme do zapékací misky, přelijeme vývarem, osolíme, poskládáme na plátky nakrájenou zeleninu, okořeníme a nakonec poklademe plátky brambor. Vše polijeme olejem a asi hodinu necháme zapéct ve vyhřáté troubě.