

Vepřové maso na pivu II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 700 g
- Sádlo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Strouhaný tvrdý chléb 4 lžíce
- Světlé pivo 250 ml

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a nakrájíme na větší kostky, cibuli nakrájíme na kostičky, orestujeme na sádle, přidáme kostky masa a společně osmahneme. Maso osolíme, mírně podlijeme a dusíme téměř do měkka. Potom šťávu necháme trochu vysmahnout, přidáme nastrohaný chléb, mírně osmažíme a podlijeme vodou. Okořeníme drceným kmínem a pepřem a za postupného přilévání piva dodusíme úplně doměkka. Podáváme s opečenými bramborami nebo bramborovými knedlíky.