Vepřové srdce na slanině

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové srdce 1 ks
- Kmín 1 lžička
- Anglická slanina 200 g
- Bobkový list 1 ks
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka 100 g
- Masox 1 kostka
- Instantní tmavá jíška 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce s vařící vodou vložíme očištěné srdce, cibuli, pepř, bobkový list a osolíme. Vaříme doměkka. Měkké vychladlé srdce pokrájíme na plátky, které dobře obalíme v mouce.

Na pánvi rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu, lžíci oleje nebo másla a cibulku do růžova

opečeme.

Potom do pánve přidáme pomoučené plátky srdce a dusíme je za stálého podlévání vývarem ze srdce zhruba 15 minut. Ochutíme je pepřem a trochou kmínu a zahustíme 1 lžící instantní tmavé jíšky. Hotové maso podáváme nejlépe s rýží nebo bramborovou kaší.