

Selské vepřové maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová kýta 500 g
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Pórek 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Vývar 0.5 l
- Brambory 4 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme na kostky a na rozehrátém tuku opečeme. Přidáme nakrájenou cibuli, chvíli společně opékáme, pak osolíme, opepříme a okořeníme muškátovým oříškem. Zeleninu nakrájíme na kostky. Do hrnce střídavě skládáme vrstvu masa a vrstvu zeleniny, přelijeme polovinou vývaru a dobře zakryté dusíme v troubě asi hodinu. Poté přidáme na kostky nakrájené brambory se zbývajícím vývarem a dusíme dalších 30 minut.