

# Vepřové maso v zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Vepřová krkovička 600 g
- Cibule 2 ks
- Zelí 1 kg
- Olej, kmín 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Těstoviny 300 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Libovou vepřovou krkovičku nebo plec nakrájíme na větší kostky. Na pánvi zpěníme na oleji cibuli, nakrájenou na kostičky. Přidáme maso, osolíme, opepříme, okmínujeme a restujeme do zezlátnutí cibule a masa. Podlijeme trochou vody a dusíme do poloměkka. Zelí nakrájíme Vepřové maso v zelí nadrobno, dáme do zapékací misky a navrch rozprostřeme podušené maso. Nepatrně podlijeme (zelí pustí trochu šťávu) a v troubě upečeme - asi 40 minut. Těstoviny uvaříme a vmícháme do směsi .