

Vepřové maso v kedlubnech a mrkvi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 500 g
- Cibule 1 ks
- Máslo 50 g
- Mrkev 300 g
- Kedlubna 300 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kastrolu dáme polovinu másla, přidáme nakrájenou cibuli a necháme zesklovatět. Přidáme plecko nakrájené na kostky a orestujeme. Osolíme, opepříme, zalijeme cca 250 ml horké vody a dusíme do měkka (třeba v papiňáku). Mrkev nakrájíme na kolečka a kedlubny na kostky - snažíme se o stejně silné plátky. Do kastrolu dáme druhou polovinu másla a mrkev s kedlubny na něm restujeme dozlatava. Osolíme, opepříme a opečenou zeleninu zaprášíme dvěma rovnými lžícemi hladké mouky, necháme opět zezlátnout. Zalijeme teplou vodou a dusíme za občasného zamíchání doměkka. Přidáme měkké maso, necháme spolu cca 5 minut povařit, případně dochutíme a podáváme.