

Protýkané vepřové maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vepřové plece 800 g
- Tenká klobása 2 ks
- Mrkev 1 ks
- Sterilované okurky 2 ks
- Sůl, pepř, nové koření 1 ks
- Máslo 50 g
- Mouka na zahuštění 1 ks
- Sójová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na protýkání použijeme váleček vepřové plece nebo kýty. Do masa uděláme tenkým nožem zářezy a do nich vložíme špalíčky mrkve, tenkou klobásu a okurky. Maso opečeme na másle, přidáme pokrájenou cibuli a orestujeme ji dozlatava. Osolíme, opepříme, přidáme několik kuliček nového koření, podlijeme horkou vodou a dusíme. Měkké maso vyjmeme, nakrájíme a uložíme na teplém místě. Omáčku zahustíme lžící hladké mouky rozšlehané ve vodě, 5 - 10 minut povaříme a dochutíme.