

Moravský vrabec

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 700 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 3 stroužek
- Kmín celý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Libový vepřový bůček (nebo můžeme použít i plec) nakrájíme na kostky. Cibuli nakrájíme na větší kostky a česnek na tenké plátky. Do misky nebo pekáčku vložíme maso, cibuli, česnek a kmín, osolíme a promícháme. Zalijeme sklenkou vody, zakryjeme pokličkou a vložíme do trouby vyhřáté na 180°C.

Pečeme téměř do měkka. Potom teplotu snížíme na 160 - 170°C a dále pečeme nepřikryté. Maso několikrát obrátíme a pečeme do mírného zhnědnutí a zredukování výpeku.