

Vepřová plec na kmíně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová plec 400 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Drcený kmín 1 lžička
- Hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Vepřovou plec omyjeme a nakrájíme na malé kostky, osolíme a opeříme. Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme ji na rozpáleném sádle. Pak přidáme maso, posypeme drceným kmínem, lehce osmahneme do vydušení šťávy, pak zasypeme moukou, podlijeme trochou vývaru a rozmícháme. Pak maso dusíme pod pokličkou do změknutí za občasného promíchání.

