Vepřový brabec s bramborovým knedlíkem a zelím po moravsku

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 6

- Vepřový bůček 750 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Olej 1 lahev
- Hladká mouka 1 lžíce
- Kmín 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- **ZELÍ**
- Bílé hlávkové zelí 1 kg
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Syrový strouhaný brambor 1 ks
- Voda na dušení 2 hrnek
- Sádlo 1 kostka
- Kmín 1 lžička
- Sůl 0.5 lžička
- Cukr 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Vařené brambory ve slupce 1 kg
- Vejce 1 ks
- Hrubá mouka 200 g
- Pšeničná krupice 150 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme v oleji dozlatova. Vložíme ji do pekáčku a na ni přidáme vepřové maso nakrájené na větší kostky. Posypeme kmínem a na plátky nakrájeným česnekem. Vložíme do trouby zahřáté na vysokou teplotu, po pěti minutách ji snížíme na 180 °C a poté pečeme ještě asi 45 minut. Občas promícháme a mírně podléváme. Maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a povaříme.

zelí:
Očištěnou hlávku zelí rozkrojíme a vyřízneme košťál. Nakrájíme nebo nakrouháme na nudličky, spaříme vařící vodou a scedíme. Zalijeme trochou vody a za občasného míchání dusíme do poloměkka. Jemně nakrájenou cibuli osmahneme na tuku dorůžova, přidáme kmín, zaprášíme prosátou moukou a mírně osmahneme. Spolu s nastrouhaným bramborem vmícháme do zelí. Dusíme doměkka. Na závěr zelí dochutíme cukrem, octem a solí a ještě krátce podusíme.

knedlíky:
Studené vařené a oloupané brambory prolisujeme nebo umeleme na masovém strojku. Přidáme rozšlehané vejce, prosátou mouku, krupici a osolíme. Vypracujeme tužší těsto, které rozdělíme na 4 stejné díly. Z každého vytvoříme váleček. Vkládáme do vařící vody a zvolna vaříme 15 - 20 minut. Uvařené knedlíky vyjmeme a nakrájíme na plátky.