

Vepřové na slanině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 500 g
- Cibule větší 1 ks
- Slanina 120 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Kmín 2 lžička
- **Na zahuštění:**
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou plec nakrájíme na kostky, které si osolíme, opepříme a okmíneme.

Mezitím si nakrájíme na malé kostičky slaninu a předsmažíme si ji na sucho na pánvi. Přidáme nakrájenou cibuli a základ zasmažíme dohněda. Na tomto základě opečeme ze všech stran kostky plece. Poté zalijeme cca 3 dcl vody a pod pokličkou dusíme cca 45-50 minut nebo podusíme v tlakovém hrnci(25-30 minut). Pak maso vyndáme,

udržujeme v teple. Šťávu zahustíme moukou rozkvedlanou v trošce vody a pořádně provaříme. Podáváme s rýží, knedlíkem nebo s brambory.