

Vepřová pečeně se zelím a knedlíkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 800 g
- masový vývar 400 ml
- cibule 2 ks
- sádlo 1 lžíce
- kmín 2 špetka
- sůl 2 špetka
- **Na zelí**
- sterilizované kysané zelí 700 g
- mouka 1 lžíce
- kmín 1 šálek
- cukr 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do omytého a usušeného masa vetřeme sůl a posypeme ho kmínem
2. Maso pak vložíme do vymaštěného pekáče a obsypeme ho cibulí nakrájenou na tenká kolečka
3. Krkovicu podlijeme částí vývaru a zaklopenou ji pečeme při teplotě kolem 200 °C cca 90 minut, občas ji přeléváme výpekem a dle potřeby podlíváme vývarem
4. Jakmile je maso téměř měkké, odklopíme ho a při teplotě kolem 190 °C pečení dopečeme
5. V průběhu pečení masa si připravíme zelí, začneme tím, že zbylou cibuli necháme zesklivatět na sádle (orestujeme ji), přidáme dvě lžíce hladké mouky, chvíli ji přerestujeme i s cibulkou a pak přidáme zelí i s nálevem
6. Za občasného míchání zelí několik minut dusíme
7. Nakonec zelí dochutíme cukrem a solí a ještě chvíli podusíme
8. Jakmile je pečeně dopečená, vyjmeme ji z výpeku, naporcujeme ji na jednotlivé plátky a uchováme v teple

9. Výpek zaprášíme moukou a za stálého míchání přidáme zbylý vývar, který necháme zhoustnout, vyrobíme tak chutnou omáčku, kterou pak podléváme maso.

Doporučení:

Plátky vepřové pečeně servírujeme se zelím a samozřejmě s houskovým nebo bramborovým knedlíkem.