

Dušené vepřové na koření a rozinkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- cibule 150 g
- zázvor 50 g
- hnědý cukr 2 lžíce
- ocet 2 lžíce
- rozinky 125 g
- olej 1 ks
- rum 1 dl
- mletá skořice 1 ks
- suché bílé víno 250 ml
- vepřová plec nebo kotleta 1.5 kg
- **podle chuti**
- muškátový oříšek 1 ks
- koriandr 1 ks
- muškátový květ 1 ks
- kajenský pepř 1 ks
- hřebíček 3 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Koření vložíme do hmoždíře a vše rozdrtíme na jemný prášek.

Maso nakrájíme na kousky a vložíme do mísy. Maso posypeme směsí koření, pokapeme olejem a pořádně promícháme. Necháme 15 minut proležet.

Rozinky namočíme do vlažné vody a zázvor očistíme a nastrouháme. Nakrájíme si cibuli nadrobno.

Rozehřejeme hrnec, přidáme olej a zprudka opečeme naložené maso. Pak posypeme cukrem. Když cukr zkaramelizuje, přidáme ocet. Po odpaření octu přidáme zázvor, cibuli, rozinky, ruma a bílé víno. Vše zalijeme 0,8 l vody.

Maso osolíme, zamícháme a přikryjeme pokličkou. Na mírném ohni dusíme 1 až 2 hodiny. Občas podléváme vodou. Podle masa můžeme dobu dušení zkrátit.

Hotové měkké maso podáváme s rýží.