

Moravský vrabec

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřového masa (plecko
ramínko nebo vykostěný bůček)

1 cibule

2 stroužky česneku

lžička soli

1,5 lžičky drceného kmínu

1 lžička hladké mouky

Postup

Maso pod tekoucí studenou vodou opláchneme, nakrájíme na větší kostky a vložíme do pekáčku. Osolíme, posypeme mletým kmínem, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a utřený (prolisovaný) česnek, podlijeme 1 dl vody a pečeme v troubě kolem 1,5 hodiny. Občas maso obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme a seškrabujeme z okrajů pekáčku přípečky do šťávy. Upečené maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a zasmahneme za častého míchání po dobu 3-4 minut. Potom vložíme maso zpět a ještě chvíli (5-6 minut) prohřejeme. Jako přílohu podáváme bramborový nebo houskový knedlík, kyselé i sladké zelí, pivo.