

Dušené vepřové na provensálském koření

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Jana.H

Suroviny

sůl

4-5 větších rajčat

olej

1 větší cibule

100 ml červeného vína

2 zakysané malé smetany

300 g nahrubo nastrouhané cukety na zahuštění

200 g žampionů

750 g vepřového plecka

pepř

1 lžíce provensálského koření

Postup

Postup přípravy: Na olej dáme nakrájenou cibuli, na kostky pokrájené maso, osolíme, popepříme a necháme dusit. Po chvíli přidáme na malé kostičky nakrájená rajčata, na plátky nakrájené žampiony, přidáme cuketu, víno a provensálské koření. Dusíme do měkka. Na závěr zamícháme smetanu a ještě chvilku podusíme.

Jako příloha - dušená rýže. □

Od uživatele: Jana H.

Poznámka

NA REEPTY.CZ , mělo to dobrou odezvu