moravský vrabec z trouby - skoro bez práce

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřového plecka
2-3 větší cibule
6 stroužků česneku
trošku oleje
sůl
kmín
hladká mouka na zaprášení (zahuštění sosíčku)

Postup

Maso si pokrájíme na kostky, cibuli na půlkolečka a česnek na kolečka. Vše v pekáči smícháme dohromady, osolíme, okmínujeme, lehce zakápneme olejem a dáme do trouby. Troubu máme nastavenou na maximum (250°C). Maso za občasného míchání osmahneme do zlatova. Podlijeme vodou, přikryjeme pokličkou a dusíme, dokud není masíčko měkké. Občas podléváme vodou. Když je maso hotové, tak šťávičku zaprášíme troškou hladké mouky, promícháme a můžeme podávat. Podáváme se zelím, houskovým nebo bramborovým knedlíkem.

Je to oběd, ktrého si skoro nemusíte všímat, jen občas podlít a je hotovo.

Receptík, jak dělat skoro bez všimnutí zelí najdete v rubrice přilohy.