

Moravský vrabec

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

600 g vepřového masa (vykostěný bůček nebo plecko), 1 cibule, 3 stroužky česneku. 1 lžička mouky, sůl, kmín

Postup

Postup přípravy: Opláchnuté maso nakrájíme na kostky, vložíme do malého pekáčku, osolíme a posypeme kmínem. Přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a rozetřený česnek, podlijeme vodou a pečeme v troubě. Během pečení maso obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme. Doměkka upečené a dozlatova zbarvené kousky masa vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme, zalijeme vodou a za občasného míchání v troubě ještě povaříme a pak přecedíme přes hustý cedník. Potom vložíme zpět upečené maso a ještě společně prohřejeme. Podáváme s bramborovým knedlíkem a se zelím.