

Debrecínská vepřová plec

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g libové vepřové plece

10 g slaniny

1 párek (výborný je debrecínský)

1 cibule

1 vrchovatá lžice hladké mouky

2 rajčata nebo rajský protlak (cca 2 lžice)

sladká paprika

10 g másla

Postup

Postup přípravy: Opláchnutou vepřovou plec protkneme slaninou a půlkou párku a opečeme po všech stranách na teflonové pánvi. Maso osolíme, poprášíme paprikou, vložíme do tlakového hrnce na rozehřáté sádlo, přidáme cibuli pokrájenou na kolečka, rajčatový protlak (nebo rajčata), 0,25 l vody, hrnec uzavřeme a dusíme do změknutí masa asi 35 minut. Poté hrnec otevřeme, měkké maso vyjmeme, do šťávy přidáme změkklé maslo rozetřené s moukou a a sladkou paprikou, za stálého míchání chvíli povaříme a podle potřeby doplníme vodou. Do šťávy nakonec přidáme druhou půlku párku pokrájeného na kolečka a maso nakrájené na porce a dobře prohřejeme. Podáváme s vařenými těstovinami, případně je vhodná i rýže. Místo plece můžeme použít i krkovičku, ale pozor, aby pokrm nebyl moc mastný.