

Uzené nasladko

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g uvařené uzené vepřové krkovice

250 ml vývaru z uzeného

250 g švestkových povidel

100 ml červeného vína

2 polévkové lžíce hladké mouky

skořice

strouhaná citronová kůra

tlučený hřebíček

3 polévkové lžíce medu

sůl

Postup

Vývar z uzeného masa použijeme na přípravu omáčky. Za stálého míchání do něj přidáváme povidla, med, půl lžičky skořice, strouhanou citronovou kůru a špetku tlučeného hřebíčku. Přilijeme červené víno rozmíchané s hladkou moukou a podle chuti dosolíme. Necháme krátce povařit a do připravené omáčky přidáme zpět naporcované uvařené maso a necháme společně přejít varem.

Podáváme s bramborovými špalíčky.