Bigmanův hrnec

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřových žeber (bůček nebo plec)
50 g špeku
2 cibule
cukr
1 zakysaná smetana
250-400 g bílého kysaného zelí (dle vlastní chuti)
sůl
pepř
voda

Postup

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme po žebírkách, nebo na větší hranolky asi 3x3 cm, záleží jaké maso použijeme. Nakrájíme špek na menší kostičky a cibuli taktéž. Do kastrolu vrhneme špek a necháme jej, aby pustil tuk. Přidáme jednotlivé kusy masa a opečeme po všech stranách dozlatova. Pokud použijeme tučnější maso, špek můžeme vynechat, tuk vyškvaříme z masa. Po opečení maso vyjmeme a na vypečený tuk vložíme pokrájenou cibulku, orestujeme a přisypeme cukr. Množství cukru dle kyselosti použitého zelí a vlastní chuti. Cukr necháme na cibulce zkaramelizovat a do hrnce vložíme zpět kusy masa. Zamícháme, aby se zkaramelizovaný cukr nalepil na kusy masa, osolíme, opepříme a zalijeme vodou tak, aby nad masem bylo asi 1-2 cm vody. Ještě párkrát zamícháme a na takto zaplavené maso nandáme vrstvu zelí, zalijeme zakysanou smetanou, lehce promícháme a přiklopíme pokličkou. Za občasného míchání a případného podlévání vaříme asi 35-45 minut, nebo dokud není maso měkké. Dle chuti ještě můžeme přisladit, solit, pepřit. Pokud se nám zdá pokrm málo zahuštěn, můžeme zahustit další smetanou, nebo světlou granulovanou jíškou a řádně provařit. Nejlépe chutná s knedlíkem, bramborem, nebo jen chlebem.