Moravský vrabec iii.

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

INGREDIENCE: 600 g libového vepřového masa (plecko, ramínko nebo vykostěný bůček), 1 cibule, 2 stroužky česneku, lžička soli, 1,5 lžičky drceného kmínu, 1 lžička hladké mouky.

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Maso pod tekoucí studenou vodou opláchneme, nakrájíme na větší kostky a vložíme do pekáčku. Osolíme, posypeme mletým kmínem, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a utřený nebo prolisovaný česnek, podlijeme 1 dl vody a pečeme v troubě asi 1,5 hodiny. Občas maso obracíme, přeléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme a seškrabujeme z pekáčku připečené okraje do šťávy. Upečené maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a zasmahneme za častého míchání po dobu 3-4 minut. Potom vložíme maso zpět a ještě chvíli (5-6 minut) prohřejeme.
Jako přílohu podáváme bramborový, špekový nebo houskový knedlík, kyselé i sladké zelí.