

Vepřová plec na pivě

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřové plece

cibule

3 lžíce oleje

80 g chlebové kůrky

200 ml piva

500 ml vývaru z kostky

sůl

kmín

pepř

Postup

Oloupanou cibuli pokrájíme nadrobno a na rozehřátém oleji osmahneme dorůžova. Přidáme na kousky nakrájené maso, podusíme je, osolíme, přidáme kmín, podlijeme vývarem a přikryté dusíme doměkka. Během dušení podle potřeby podléváme. Hotové maso vyjmeme, do šťávy přidáme nastrouhaný chléb rozmíchaný v pivě a chvíli povaříme. Poté šťávu procedíme, vložíme zpět maso, prohřejeme a okořeníme pepřem a solí. Podáváme s brambory nebo rýží.