Vepřové dušené v kapustě

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřového plecka
1 cibule
50 g oleje
2 stroužky česneku
hladká mouka
pepř
sůl
500 g kapusty□□

Postup

Maso vykostíme, opereme a nakrájíme na větší kousky. Nakrájenou cibuli osmahneme dorůžova na oleji, přidáme nakrájené maso, osolíme, opepříme a osmahneme na cibulce. Podlijeme vodou a dusíme do poloměkka. Pak šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, zasmahneme a zalijeme vodou. Kapustu očistíme, vykrojíme košťál, nakrájíme na větší kousky, spaříme ve vroucí vodě a přidáme k masu společně s česnekem utřeným se solí. Za občasného míchání dusíme doměkka. Podáváme s brambory.