

Vepřové maso ve vlastní šťávě

Kategorie: Zavařované

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

3 kg vepřového masa

1 sáček koření Vepřová pečeně od firmy Kotányi

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na kostičky a smícháme se sáčkem koření Vepřová pečeně od firmy Kotányi. Dáme do sklenic, uzavřeme a sterilujeme 2 hodiny na 100 °C.

Vhodné na dovolenou.