

Matějská pečeně

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

500 g libového vepřového masa

pórek

cibule

sůl

pepř

mletý zázvor

smetana (nemusí být)

0,5 l asi vývaru

Postup

Postup přípravy: Na oleji osmažíme kolečka póru a cibule. Přidáme na kousky nakrájené maso, osolíme, opepříme a poprášíme mletým zázvorem. Opečeme ze všech stran, zalijeme vývarem a dusíme doměkka. Šťávu nakonec můžeme (ale nemusíme) zahustit smetanou - podle zvolené přílohy.

Jako příloha se hodí brambory, noky, rýže. Já podávám s rýží a v tom případě zahušťuji a použiju smetanu ke zjemnění. Opatrně se solí, záleží na tom jaký použijete vývar!