



Vepřové v mrkvi

Hlavní jídlo

(vytvořil*a Klára Ondříčková (Káďa))

název	množství (na 4 porcí)
vepřové maso (plec)	720 gramy
Mrkev	600 gramy
Voda	500 mililitry
Cibule	150 gramy
olej	30 mililitry
Mouka - hladká	8 gramy
Koření - kmín	2 gramy
Sůl	

návod k přípravě

1 Vepřovou plec nakrájejte na kostky a osolte. Mrkev oloupejte a nakrájejte na silnější plátky nebo na špalíčky. Cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky. 2 V kastrolu rozehřejte máslo a olej. Přidejte cibuli, osolte a pomalu orestujte dozlatova (dejte tomu alespoň 15 minut). 3 Přidejte vepřovou plec a promíchejte. Restujte maso dále společně s cibulí. Nechte maso pustit šťávu a tu nechte vypéct na tuk. Zprašte moukou, přidejte kmín a zalijte vývarem. 4 Na nízkém pplameni postupně přiveďte k mírnému varu. Přidejte mrkev a společně poduste do změknutí (alespoň hodinu). V průběhu občas zkontrolujte a podle potřeby přidejte trochu vody navíc. <https://recepty.cuketka.cz/veprove-v-mrkvi/> (Alternativa - místo masa nebo jeho části použijte vařenou cizrnu.)

úkoly

recept nemá úkoly