Vepřové kostky na česneku se slaninou

Recepty

Hlavní chody

Pro každý den

50 min

4



3.0

3909

Budete potřebovat

vepřová plec	500 g
cibule	6 ks
slanina	50 g
česnek (na plátky)	50 g
sůl	
pepř černý mletý Vitana	
kmín mletý Vitana	

voda	1,25 l
stroužky česneku (prolisovaný)	3ks
tmavá chlazená jíška Vitana	4 lžíce

Příprava receptu

Do hrnce nalijeme olej, necháme rozpálit. Přidáme cibuli a slaninu nakrájenou na kostky, orestujeme dohněda, dále přidáme maso nakrájené na kostky (ochucené kořením dle uvážení) s česnekem nakrájeným na plátky a opečeme, než se maso zatáhne. Zalijeme vodou a dusíme na mírném ohni doměkka. Ke konci dušení omáčku dochutíme kořením a přidáme česnek prolisovaný. Nakonec zahustíme jíškou a povaříme asi 2 minuty. Podáváme s bramborovým knedlíkem a špenátem.



Kmín mletý



Pepř černý mletý