



# Vepřové kostky na česneku se slaninou

## Recepty



Hlavní chody



Pro každý den



50 min



4



3.0

3883



## 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       |       |

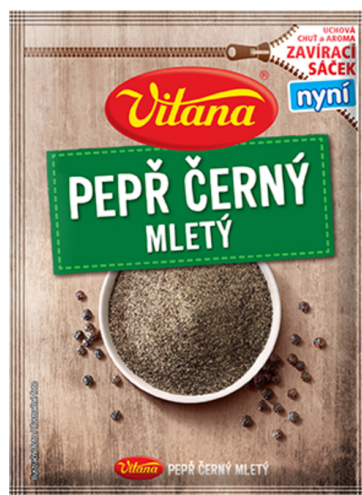
|                                |         |
|--------------------------------|---------|
| voda                           | 1,25 l  |
| stroužky česneku (prolisovaný) | 3ks     |
| tmavá chlazená jíška Vitana    | 4 lžíce |

## 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