

# Vepřová líčka na pivě



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 5

**1073** kalorií , **0 g** cukrů , **105 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-licka-na-pive>

## Příprava

Vepřové maso nakrájíme na větší kusy a osmahneme na směsi oleje a másla. Poté maso vyjmeme a ve výpeku osmahneme anglickou slaninu. Přidáme i pokrájenou mrkev, petržel a celer, obě cibule na měsíčky a osmahneme. Přidáme koření a bylinky, utřený česnek a nasekanou chilli papričku a opečeme. Dochutíme hořčicí a vrátíme maso. Zalijeme pivem a dusíme 45 minut. Mezitím ve vedlejší pánvi osmahneme žampiony. Slijeme z nich přebytečnou šťávu a přidáme je k masu. Dusíme ještě 15 minut. Před podáváním odstraníme svazky bylinek.

### Tip k receptu

Můžeme připravit také ze světlého nebo i třeshňového piva (ale ne z radleru a sladkých pív), potřebou je míti hořkou chuť.

## Ingredience

- 1 kg vepřových líček
- 30 g másla
- 
- 200 g anglické slaniny
- 1-2 mrkve
- 1 kořenovou petržel
- 1 kousek bulvového celeru
- 1 cibule
- 1 červenou cibuli
- 1 bobkový list
- 1 svazek tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 svazek kořenové petržele
- trošku nového koření
- 3 stroužky česneku
- 1/2 chilli papričky
- 
- 12 ks žampionů
- trošku kmínu
- 1 lžičku soli
- trošku pepře
- 1 l černého piva

## Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně,

Finančně náročnější, Maso, Labužník, Zkušený  
kuchař, Hlavní chod

