

# Vepřová plec s hlívou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

**334** kalorií , **0 g** cukrů , **34 g** tuků , **3 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-plec-s-hlivou>

## Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na drobno. Plátky z vepřové plece naklepeme, osolíme a opepříme. Nakrájenou cibuli usmažíme dorůžova, přidáme plátky masa, přiklopíme poklicí a na mírném plameni dusíme až do vydušení na tuk. Poté mírně podlijeme a maso dusíme téměř do měkka. Přidáme hlívu nakrájenou na drobno, houbové koření a sójovou omáčku. Dusíme dalších 10 - 15 minut a omáčku dle potřeby zahustíme hladkou moukou rozmíchanou ve studené vodě. Provaříme a odstavíme. Podáváme s vařenými těstovinami.

### Tip k receptu

Může být i vařená rýže.

## Ingredience

- 4 plátky vepřové plece
- 1 cibule
- 2 - 3 lžíce slunečnicový olej
- sůl
- mletý černý pepř
- 100 g hlívy ústřičné
- 3 lžičky houbového koření
- 1 lžička sójové omáčky
- hladká mouka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Houby, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

