

# Vepřová plec se žampióny



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 3

572 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 4 g bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-plec-se-zampiony>

## Příprava

Vepřovou plec omyjeme a nakrájíme na menší kousky - nudličky, plátečky. Na rozehrátém másle maso chvíli pomalu osmahneme, poté mírně osolíme, podlijeme vodou a za občasného zamíchání a podlévání vodou dusíme skoro do měkka. Vložíme očištěné a na plátky nakrájené žampióny a dusíme vše do měkka. Přidáme houbové koření, kousek bujónu, dochutíme solí a omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody. Povaříme a nakonec zjemníme smetanou. Vepřovou plec se žampióny podáváme s houskovým knedlíkem.



## Ingredience

- 200 g vepřového plecka
- 100 g menších žampiónů
- sůl dle potřeby
- 1/2 kostky bujónu
- plátek másla
- 2 lžičky houbového koření
- hladká mouka
- 100 ml smetany ke šlehání

## Kategorie

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