

Vepřové na celeru s hermelínem



Obtížnost: □□□□□

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

1337 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-na-celeru-s-hermelinem>

Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na drobno a usmažíme na oleji do světlerůžova. Maso nakrájíme na kostky a krátce ho na ní opečeme, osolíme, opepříme a dusíme ve vlastní šťávě. Celer očistíme, nastroháme na hrubé nudličky a přidáme k masu. Maso za občasného zamíchání a podlévání dusíme asi 60 minut. Hermelín přidáme k masu a jakmile se rozpustí, tak omáčku zahustíme škrobem rozmíchaným ve smetaně, krátce povaříme a dochutíme solí. Vepřové na celeru s hermelínem podáváme s knedlíkem.

Ingredience

- 1 střední cibule
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 400 g vepřové plece
- špetka mletého černého pepře
- 1/2 lžičky soli
- 1 hrnek strouhaného celeru
- 1 Hermelín s paprikou
- 2 lžíce kukuřičného škrobu
- 300 ml 10% smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

