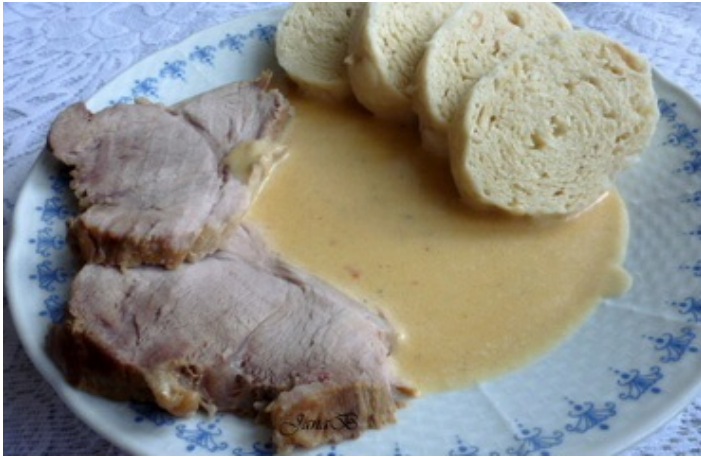


Vepřové na Čertovo cibulkách



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 3

1864 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-na-certovo-cibulkach>

Příprava

Oloupanou a na drobno nakrájenou cibuli usmažíme na oleji do růžova. Vložíme maso vcelku a krátce osmahneme ze všech stran, aby se zatáhlo. Poté osolíme, opepříme, přidáme cibulky a 1/2 feferonky bez nálevu. Podlijeme vodou a dusíme do změknutí masa. Maso vyjmeme, nakrájíme na plátky a uchováme v teple. Šťávu z masa s cibulkami a feferonkou rozmixujeme ponorným mixérem a zahustíme mouku rozmíchanou ve smetaně. Provaříme a odstavíme.

Ingredience

- 1 cibule
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 650 g vepřové plece
- 100 g sterilované Čertovy cibulky
- 1 lžička soli
- 1 lžíce hladké mouky
- 1/4 lžičky drceného barevného pepře
- 250 ml 33% šlehačky

Kategorie

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

