

# Vepřové nožičky v rosolu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 4h 30min  
Celkový čas: 5h 0min , Porce: 4

**123** kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-nozicky-v-rosolu>

## Příprava

Cibuli pokrájíme najemno a zpěníme na rozpáleném oleji. Přidáme nakrájenou mrkev a celer. Přidáme nožičky, bobkový list, pak osolíme a opepříme a zalijeme směsí vína a vody a dusíme, až nožičky změknou, cca 4 hodiny. Je třeba pravidelně podlévat vodou. Poté nožičky vyndáme a vývar přecedíme do mísy a necháme ztuhnout. Podáváme nožičky s rosolem ozdobené brusinkami.

## Ingredience

- 4 ks vepřových nožiček
- 200 ml bílého vína
- 1 list bobkový list
- 1 lžička vinného octa
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 celer
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- 1 hrst brusinek

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Hlavní chod

