Štýrské vepřové maso s křenovo-houskovou kaší a zeleninou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: **2**

1535 kalorií , **2 g** cukrů , **128 g** tuků , **97 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: https://srecepty.cz/styrske-veprove-maso-s-krenovo-houskovou-kasi-a-zeleninou

Příprava

Vepřové maso opláchneme a společně s očištěnou zeleninou a kořením vložíme do vroucí vody. Vaříme do měkka, asi 45 minut. Housky (nejlépe z předešlého dne) nakrájíme na kostičky o hraně asi 2 centimetry. Křen oloupeme a nastrouháme. Petrželku nasekáme najemno. V hrnci převaříme mléko společně s kořením, křenem a petrželkou. Přidáme housku a necháme táhnout, až nám houska mléko zahustí a udělá se hustší kaše. Přidáme smetanu na zjemnění. Uvařené maso vyjmeme, nakrájíme na plátky. Na talíř dáme křenovou housku, na ni dáme nakrájené maso a posypeme nakrájenou zeleninou z vývaru. Nakonec maso posypeme nakrájenou jarní cibulkou.

Ingredience

- 800 g vepřové, očištěné krkovice
- 2 mrkve
- 1/2 celeru
- 2 bobkové listy
- 1 petrželový kořen
- lžička soli
- 5 kuliček černého pepře
- jarní cibulka na ozdobení
- Křenová houska: 6 housek
- 2 lžíce nastrouhaného křenu
- lžička nasekané petrželky
- 900 ml mléka
- špetka soli, mletého muškátového oříšku a bílého mletého pepře
- 2 lžíce smetany

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod