Vepřová plec na pivě

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **2**

1008 kalorií , **6 g** cukrů , **60 g** tuků , **32 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: https://srecepty.cz/veprova-plec-na-pive

Příprava

Maso omyjeme a nakrájíme na kostky. Cibuli oloupeme, nakrájíme na čtvrtiny a poté na plátky. Oloupaný česnek nastrouháme na jemno. Rozehřejeme sádlo, přidáme nakrájené maso, cibuli a na mírném plameni za stálého míchání vše opečeme. Podlijeme vodou, opepříme, přidáme hořčici, bujón, protlak a sójovou omáčku. Za občasného zamíchání a podlévání trochou vody dusíme maso do měkka. Přidáme nastrouhaný česnek a mouku rozmíchanou v pivě. Šťávu provaříme, dochutíme solí a odstavíme. Podáváme s houskovým knedlíkem.

Ingredience

- 250 g vepřové plece
- 150 g cibule
- 2 lžíce sádla
- 1 bujón
- sůl
- pepř
- 1 lžička plnotučné hořčice
- 1 lžička rajčatového protlaku
- 1 lžička sojové omáčky
- 1 stroužek česneku
- 100 ml světlého piva
- 1 lžíce hladké mouky

Kategorie

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