

Vepřová plec se žampiony



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 15min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **3**

572 kalorií , **0 g** cukrů , **1 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-plec-se-zampiony>

Příprava

Vepřovou plec omyjeme a nakrájíme na menší kousky - nudličky, plátěčky. Na rozehřátém másle maso chvíli pomalu osmahneme, poté mírně osolíme, podlijeme vodou a za občasného zamíchání a podlévání vodou dusíme skoro do měkka. Vložíme očištěné a na plátky nakrájené žampiony a dusíme vše do měkka. Přidáme houbové koření, kousek bujónu, dochutíme solí a omáčku zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody. Povaříme a nakonec zjemníme smetanou. Vepřovou plec se žampiony podáváme s houskovým knedlíkem.



Ingredience

- 200 g vepřového plecka
- 100 g menších žampionů
- sůl dle potřeby
- 1/2 kostky bujónu
- plátek másla
- 2 lžičky houbového koření
- hladká mouka
- 100 ml smetany ke šlehání

Kategorie

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