

Vepřové na kmíně

4–6 porcí

SUROVINY:

- 1kg vepřové plece
- 200g oloupané cibule
- 3 lžíce sádla
- 1 zarovnaná lžíce kmínu
- 20g hladké mouky
- 1l hovězího vývaru
- sůl, pepř

POSTUP:

Maso nakrájíme na kostky o hraně 3 cm. Cibuli nakrájíme najemno.

V kastrolu na středním ohni rozežřejeme sádlo, přidáme cibuli a orestujeme ji dozlatova. Přidáme maso a kmín a restujeme, dokud se všechna šťáva, kterou maso pustí, neodvaří. Stáhneme oheň na třetinu, přidáme mouku a za častého míchání restujeme 2 minuty.

Zalijeme vývarem, promícháme, přidáme 1 lžičku soli a 2 špetky čerstvě mletého pepře a přivedeme k varu. Stáhneme oheň na minimum, přiklopíme pokličkou a dusíme 50 minut nebo dokud maso nebude měkké.

Dle potřeby osolíme a opepříme.

Část kmínu můžete rozdrtit v hmoždíři. Chut' pokrmu bude intenzivnější.

Podáváme s dušenou rýží, bramborovým knedlíkem, bramborovými noky, šiškami nebo těstovinami (viz recepty v kapitole „Přílohy“ na str. 564).

