



Moravský vrabec se zelím

Ingredience

vepřová plec: **300 g**
vepřový bůček: **150 g**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **3 ks**
sádlo: **1 PL**
sůl
kmín
voda nebo světlé pivo

Zelí:

kysané zelí: **250 g**
cibule: **1 ks**
sádlo: **1 PL**
sůl
kmín

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Maso odblaníme a nakrájíme na větší kostky, cibuli a česnek nakrájíme nahrubo. Maso osolíme, opeříme, okmínujeme a vložíme společně s cibulí a česnekem do sádlem vymazaného pekáče. Podlijeme trochou vody nebo světlého piva a pečeme na 180 °C asi 1 hodinu doměkka. Během pečení poléváme výpekem nebo...

Moravský vrabec se zelím - recept

Maso odblaníme a nakrájíme na **větší kostky**, cibuli a česnek nakrájíme nahrubo. Maso osolíme, opepříme, okmínujeme a vložíme společně s cibulí a česnekem do sádlem vymazaného pekáče. Podlijeme trochou vody nebo světlého piva a pečeme **na 180 °C asi 1 hodinu** doměkka. Během pečení **poléváme výpekem** nebo podle potřeby podlijeme vodou nebo pivem.

Zelí: Na rozehřátém sádle orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme **pokrájené zelí**, osolíme, okmínujeme a dusíme doměkka.

Moravský vrabec se podává se zelím a bramborovým knedlíkem, který polijeme výpekem z masa.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí