

Recepty



Vepřové v mrkvi

Ingredience

vepřové maso (kýta, plecko, krkovice,...): **250 g**

baby karotky: **200 g**

červená cibule: **1 ks**

stroužky česneku: **1 ks**

bobkový list: **3 ks**

nové koření: **4 ks**

sladká paprika: **1 KL**

drcený kmín: **1 KL**

olej

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme, opeříme, přidáme drcený kmín, papriku, trochu oleje a necháme v lednici asi 1 hodinu. Na rozehřátém oleji...

Vepřové v mrkvi - recept

Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme, opeříme, přidáme drcený kmín, papriku, trochu oleje

a necháme v lednici asi 1 hodinu. Na rozehřátém oleji necháme zesklivatět cibuli, přidáme baby karotky, orestujeme, a maso, které necháme zprudka ze všech stran zatáhnout. Směs přesuneme do pekáčku, přidáme bobkové listy, nové koření, prolisovaný česnek, promícháme, podlijeme trochou vody a zakryté dáme péct **na 200 °C asi 45 minut**.

Vepřové v mrkvi podáváme s vařenými bramborami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí