

Vepřová plec na smetaně s karlovarským knedlíkem s jáhlami



- vepřová plec, na 6 porcí cca 1,8 – 2 kg masa
- 200 – 250 ml smetany (30%)
- kořenová zelenina (celer, mrkev, pórek nebo petržel)
- cibule
- citrón
- 1 jablko
- trocha sádla
- sůl
- 1,5 – 2 lžíce cukru nebo medu
- vývar (rozpuštěný masox) na podlití
- pepř, bobkový list, nové koření, hřebíček, 1 kulička jalovce

Vepřovou plec svážeme do úhledných špalíčků, posolíme, popepříme a ve větším hrnci na troše sádla orestujeme ze všech stran. Pak maso vyndáme a ve výpeku osmažíme nakrájenou kořenovou zeleninu a až ke konci smažení přidáme cibulku. Na orestovanou zeleninu dáme znovu maso, podlijeme vývarem, přidáme oloupané a na kostičky nakrájené jablko a oloupaný nakrájený citrón, koření a dáme do trouby. Pečeme do změknutí cca 1,5 – 2 hod. při teplotě 170°C. Až je maso měkké, tak ho vyndáme, sos se zeleninou rozmixujeme, přidáme smetanu a případně vývar. Když je omáčka řidší, zahustíme moukou se smetanou a dochutíme (dosladíme medem nebo cukrem).



Karlovarský knedlík



From:

<https://kucharka.cesty.in/> - **Kuchařka**

Permanent link:

https://kucharka.cesty.in/veprova_plec_na_smetane_s_karlovarskym_knedlikem_s_jahlami

Last update: **2024/07/20 19:31**

