

Vepřové výpečky v mrkvi

Porce: 4 osoby

Suroviny:

-

- 12 středních mrkví
- 500 g vepřové krkovice
- 2 střední cibule
- 1 kostka zeleninového masoxu
- olej nebo sádlo
- hladká mouka
- sůl, pepř
- muškátový oříšek (nemusí být)
- ½ lžičky kmínu
- brambory jako příloha

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky, půl cibule na půlkolečka a 1 mrkev na půlkolečka. Vše vložíme do pekáčku, přidáme kmín, sůl, malou lžičku oleje nebo sádla a promícháme. Pekáček vložíme do trouby vyhřáté na 200°C a pečeme cca 1 hodinu (záleží na troubě) s občasným promícháním a podlitím trochou vody. Vodou nepodléváme moc, aby se maso nedusilo ale vypékalo.

Mrkev oloupeme a na struhadle nastrouháme nahrubo. Zbytek cibule nakrájíme na kostičky. Do hrnce dáme olej nebo sádlo, přidáme zesklivatět cibulku a následně přidáme nastrouhanou mrkev. Mrkev v hrnci také trochu opékáme. Poté přilijeme vodu tak, aby byly mrkev celá ponořená, přidáme kostku masoxu a vaříme do změknutí. V trošce vody rozmícháme hladkou mouku, kterou zahustíme mrkev, a ještě krátce povaříme. Dochutíme solí, pepřem a případně muškátovým oříškem.

Když máme obojí připravené, přidáme výpečky i s výpekem do již hotové mrkve a promícháme.

Jako příloha se hodí vařené brambory.