

Vepřové s hlívou ústřičnou



Počet porcí (kusů):

3 - 4 porce

Doba přípravy:

45min

Suroviny:

Vepřová plec 500g-600g,
rajčatový protlak 3 lžičky,
paprika ml. sladká 1,5 lžičky,
cibule 2 střední,
sůl, pepř mletý,
olej,
hlíva 250g,
zelená naťová cibule,
[oregano](#) čerstvé-větvička,
mouka hladká,
voda.

Postup:

Cibuli si očistíme, rozpůlíme a nakrájíme na proužky. Vepř. plec pokrájíme na plátky silné asi 1cm. Hlívu si též nakrájíme na silné (2-2,5cm) proužky. V kastrolu (papiňáku) si rozehejeme olej, vsypeme cibuli a restujeme do světle, pak vložíme plátky masa, z obou stran necháme "zatáhnout" a přidáme nakrájenou hlívu. Pak přidáme protlak, ml. papriku, promícháme (pozor ať nám to nezhořkne!) a zalijeme horkou vodou (cca 2cm nad maso). Osolíme, opepříme, přiklopíme poklicí a necháme dusit - dle nutnosti v kastole dolijeme vodu. Po změknutí masa omáčku zahustíme jíškou nebo moukou rozmíchanou s vodou, přidáme zbytek hlívy a dosolíme. Vsypeme část na kolečka nakrájené zelené cibulky a nasekané oregano a necháme provařit, asi 15 min. Pak vsypeme zbytek cibulky a odstavíme z tepla. Hotové podáváme s bramborem, rýží, ... My měli s bram. kaší