

VEPÁŇOVÁ% TROCHU JINAK

StÁ™eda, 18 duben 2007

Pokud se v našich konÄ•inách k peÄ•enému vepÁ™ovému masu podává zelenina, tak tradice velí uvaÁ™it špenát, dušené zelí nebo mrkev s hráškem. Nanejvýš tak ještÄ› kapustu, ale asi ani tu uÁ¾ moc ne. Tak jsem usoudila, Ä¾e drÄ¾et se striktnÄ› tradic je nuda a zkusila nakombinovat nÄ›co trochu ménÄ› obvyklého. K peÄ•enému vepÁ™ovému udÄ›lat bazalkovou zeleninu a Ä•ervené zelí naopak uvaÁ™it s masem. VepÁ™ové se zeleninou

200g mraÄ¾ené kukuÁ™ice
200g brokolice
250g mrkve
slabá lÄ¾ice bazalky
asi lÄ¾ice hladké mouky
libovÄ›jši vepÁ™ová plec
sÄ›l, kmín

Plecko omyjeme, dle potÁ™eby okrájíme od tuku, šoupnem do pekáÄ•e, osolíme, okmínujeme, podlijeme a upeÄ•eme. Zeleninu oÄ•istíme, pokrájíme na kousky, podlijeme vodou, osolíme, pÁ™idáme bazalku a dusíme. Skoro mÄ›kkou zeleninu poprášíme hladkou moukou, rozmícháme ji a necháme ještÄ› chvíli společnÄ› povaÁ™it.

Na talíÁ™ nachystáme vaÁ™ené brambory, plátek peÄ•eného vepÁ™ového masa a doplníme bazalkovou zeleninou.

VepÁ™ové na Ä•erveném zelí

500 vepÁ™ové kýty
350 syrového Ä•erveného zelí
1 lÄ¾iÄ•ka kmínu
1 lÄ¾iÄ•ka majoránky
3 velké cibule
3 – 4 strouÄ¾ky Ä•esneku
80 - 100g slaniny (nemusí být)
sÄ›l, olej nebo sádlo
1 - 2 lÄ¾ice hladké mouky

Na pÁ™imÄ›Á™enÄ› rozškvaÁ™ených kostiÄ•kách slaniny (anebo jenom na oleji, záleÄ¾í na vás) osmahneme drobnakrájenou cibuli, pÁ™idáme na kostky nakrájené maso a společnÄ› opékáme. Podlijeme, pÁ™idáme pokrájené Ä•ervené zelí, kmín, majoránku, rozmaÄ•kaný Ä•esnek, sÄ›l a vaÁ™íme domÄ›kka. Zahustíme hladkou moukou rozkvedlanou v troše vody a ještÄ› krátce povaÁ™íme.

Podáváme tÁ™eba s rýÄ¾í nebo tÄ›stovinami. BájeÄ•nou dobrou chuÅ› - nejen na toto vepÁ™ové - vám pÁ™eje Markétka