

Vepřové v baby karotce

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Maso nakrájíme na kostky a osmahneme na oleji, osolíme, mírně podlijeme vodou a dusíme. Podle potřeby ještě průběžně dolejeme vodou. Očištěnou mrkev nakrájíme na plátky a přidáme k masu. Po krátkém dušení pokrm zahustíme světlou zásmazkou z mouky a oleje. Dobře rozmícháme, ochutíme nastrohaným muškátovým oříškem a pepřem, společně podusíme. Ke konci ochutíme, zalijeme mlékem a vše opět podusíme.

Ingredience

- **Mrkev** - 500 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Jihočeské mléko trvanlivé polotučné 1,5% 1 l** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 80 g
- **Vepřová plec** - 360 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 4 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **ARAX Mouka ovesná celozrnná bezlepková hladká 300 g** - 20 g
- **Muškatový ořech celý 9 g** - 2 g

