

na 4 porce:

bramborová kaše (z cca půl až třičtvě kg brambor a čtvrt litru mléka)

asi 400 g kořenové zeleniny (oblíbené mražené, např. pod svíčkovou nebo směs mrkev s hráškem)

1 balení Krahulík Trhané vepřové maso Sous-vide

1 větší cibule oloupaná a nakrájená

2 stroužky česneku

asi 1 dl suchého bílého vína

olej

sůl, oblíbené koření (např. Ratatouille)

Většinou používám zbývající kaši, kterou jsme nesnědli jako přílohu, ale můžete si připravit čerstvou podle oblíbeného postupu.

Předpřipravené Trhané vepřové maso dáme dle návodu povařit na 20 minut i s vnitřním obalem do hrnce s vodou.

Na oleji zesklivatíme cibulku, na ní orestujeme zeleninu, zalijeme vínem a necháme ho téměř vydusit. Uvařené maso vysypeme z obalu včetně ochucené šťávy k podušené zelenině a rozebereme ho na kousky. Na dno zapékací mísy dáme zeleninu s masem, nvrch nanese bramborovou kaši, její povrch zbrázdíme vidličkou a dáme na půl hodinky zapéct při 200 °C. Ke konci pečení můžeme na chvíli pustit gril, aby povrch dostal zlatavou barvu.