**Vepřové kostky s pórkem a lilkem**

Vepřová plec 1000 g

Olej

Sůl

Kmín drcený

Pórek 100 g

Lilek 150 g

Mouka hladká 50 g

Maso omyjeme, očistíme, nakrájíme na kostky a orestujeme na oleji. Ochutíme solí a drceným kmínem, podlijeme vodou a dusíme. Ke skoro měkkému masu přidáme na kolečka nakrájený pórek a na nudličky nakrájený lilek a dusíme doměkka. Mouku rozmícháme v malém množství vody, zalijeme masovou směs, dochitíme a povaříme 10 minut.

Doporučená příloha: vařené brambory, dušena rýže, bulgur