

Cikánská směs

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Potřeby: 400 g. vepřové kýty

100 g. anglické slaniny

100 g. párků

1 cibule

2 rajčata

2 papriky

100 g. oleje

mletá paprika

sůl

pepř

kysaná smetana

petrželka

hladká mouka.

Postup

Postup: Vepřové maso nakrájíme na plátky a naklepeme paličkou. Naklepané plátky rozkrájíme na nudličky, okořeníme, osolíme, poprášíme moukou, zprudka opečeme na oleji a odstavíme. Na jiné pánvi rozškvaříme nakrájenou slaninu, opečeme kolečka párků, přidáme kolečka nakrájené cibule, nudličky paprik a plátky rajčat. Přidáme předem opečené maso, vše spolu rychle podusíme a podáváme s dušenou rýží. Na každou porci masa dáme dvě lžíce kysané smetany a posypeme nasekanou petrželkou.