

Tokáň Děvín

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

800 g vepřové kýty

100 g oleje

100 g cibule

2-3 feferonky

150 g leča

100 g smetany ke šlehání

100 g kysané smetany

sůl

pepř

citron

lžičku mleté papriky

Postup

Maso nakrájíme na tenké řízečky, osolíme, opepříme, pokapeme olejem a necháme v chladu odležet. Na druhé části oleje zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme maso a prudce opečeme. Postupně přidáme mletou papriku, lečo, nakrájené feferonky, šlehačku a krátce povaříme. Při podávání dáme na každou porci lžící kysané smetany a plátek citronu. Podáváme s rýží, těstovinami nebo opečenými brambory.