

Debrecínské ragú z vepřového masa (pro Váhy)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g vepřového plecka bez kosti

2 cibule

2 PL oleje

1 nožička párku

1 malý rajčatový protlak

2 větší papriky

100 ml smetany

1 PL hladké mouky

2 stroužky česneku

mletá paprika

drcený kmín

sůl

Postup

Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, prolisovaný česnek a přidáme maso pokrájené na kostky, které osmahneme, okořeníme a přidáme protlak a podlijeme vodou. Vmícháme na nudličky pokrájené papriky a dusíme, až je vše měkké. Zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku, přidáme kolečka párku a společně povaříme.