

Čertovská specialita

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřového plecka

2 větší pórký

olej

1 celá feferonka

2 –3 paprikové lusky

1 malý rajský protlak

2-3 dl červeného vína

bobkový list

pepř

mletá sladká paprika

drobně nasekaná petrželka

Postup

Maso dobře omyjeme, nakrájíme na kostky a narychlo orestujeme na oleji. Po chvíli přidáme pórek nakrájený na kolečka, podlijeme vínem, ochutíme kořením a přimícháme rajský protlak.

Takto připravené maso dusíme na mírném ohni doměčka. Nakonec přidáme feferonku a posekanou petrželku.

Doporučená příloha:

Podáváme s vařeným bramborem.