

Barydara (cikánské jídlo)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 sklenice kysaného zelí
0,5 kg krkovičky bez kosti
0,5 kg uzeného bez kosti
kroupy
sádlo
2-3 cibule
chléb
kmín
sůl
pepř
hladká mouka

Postup

Do hrnce dáme zelí, kroupy a zalijeme vodou, přidáme uzené maso a vaříme. Přidáme koření a postupně dolíváme vodu.

Na cibuli orestujeme na kostičky nakrájenou krkovičku.

Když kroupy v hrnci změknou, vyjmeme uzené maso a nakrájíme také na kostičky. Poté vrátíme do hrnce, kam přidáme i směs cibulky a uzeného masa z pánve. Když se voda vyvaří, zaprášíme hladkou moukou.

Podáváme s chlebem či houskovým knedlíkem.