Paprikáš

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

140 g vepřové, telecí nebo hovězí maso
20 g tuku
50 g cibule
180 g paprik
50 g rajčat
5 g petržele
5 g mouky
1 g sladké papriky
2,5 g soli

Postup

Umyté a na porce nakrájené maso lehce osmažíme v horkém tuku. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, menší množství vody a podusíme. Poklademe plátky rajčat, posypeme sladkou paprikou. Promícháme a rozředíme horkou vodou. Vaříme do poloměkkého masa. Umyté a očištěné papriky nakrájíme na čtverečky 1 x 1 cm a dusíme ve zbylém tuku s menším množstvím vody, špetky soli a potom přidáme maso. Můžeme dochutit pálivou paprikou. Povaříme 30 minut, vložíme nadrobno nakrájená rajčata, přilijeme mouku rozředěnou ve vodě a dovaříme dalších 10 minut.

Poznámka

Bulharsko