

# Popské maso

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

140 g telecí nebo vepřové maso

20 g tuku

20 g cibule

3 g mouky

50 g rajčat

1 g sladké papriky

10 g česneku

10 ml vína

1 bobkový list

3 g soli

0,2 mletého pepře

## Postup

Umyté a na porce nakrájené maso lehce osmažíme na části horkého tuku. Postupně přidáváme nadrobno nakrájenou cibuli, 25g rajčat a sladkou papriku. Rozředíme horkou vodou a 5ml vína. Vaříme do poloměkka. Přisypeme česnek, zbytek nadrobno nakrájených rajčat, koření, zbylé víno a mouku rozmíchanou ve vodě. Vaříme do měkka.

## Poznámka

Bulharsko