

Tokáň

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřového plecka
2 lžíce sádla
2 větší cibule
50 g slaniny
1 lžička sladké papriky
1 lžíce polohrubé mouky
2 rajčata
2 papriky
300 ml kysané smetany
2 stroužky česneku
250 ml vývaru z kostky
sůl

Postup

Očištěné maso opláchneme, nakrájíme na nudličky, osolíme, vložíme do kastrolu na rozpuštěnou, na nudličky nakrájenou slaninu a opečeme. Po chvíli přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, rajčata a papriky, sádlo a osmažíme dozlatova. Pak přidáme sladkou papriku smíchanou s moukou, zasmažíme ji, podlijeme vývarem a pod pokličkou dusíme doměkka. Pak přidáme utřený česnek, zamícháme, zalijeme smetanou, necháme ji prohřát, ale už nevaříme. Podáváme s máslovými noky.