Csikos Tokány.

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule posekaná
120 g slaniny na plátky nakrájené
3 lžíce sádla
900 g vepřového z kýty nakrájeného na 4 cm kostičky
2 dl bílého suchého vína
2 lžíce mleté papriky
sůl podle chuti
1 lžička trochu rozdrceného kmínu
1 zelená paprika bez semeníku, na plátky nakrájená
400 g konzerva celých rajčat
kuřecí vývar podle potřeby
110 ml kyselé smetany

Postup

Na horké pánvi opražit plátky slaniny, vyjmout je a dát stranou. Na tuku ze slaniny osmažit cibuli do měkka, přidat papriku, trochu ji opražit a dát ji stranou. Na sádle opražit osolené maso s kmínem po všech stranách, vyjmout ho a dát ho stranou. Na pánev nalít víno a uvolnit všechen přípek. Vrátit cibuli, slaninu a maso na pánev. Přidat papriky, rajčata i s jejich tekutinou. Zalít vše horkým kuřecím vývarem tak, aby pokrýval maso. Pomalu dusit vše po 1,5 - 2 hodiny, až je maso měkké, ale ještě drží pohromadě. Podávat Tokány horký s knedlíky nebo noky a miskou kyselé smetany. Původní kuchyní tohoto receptu je Maďarsko