

Vepřové na paprice

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

400 g plecka

sůl

pepř,40g sádla

1 cibule

mletá červená paprika,40g hl.mouky

2,5dl kysané smetany

citrónová šťáva,2 kuličky nového koření.

Postup

Maso nakrájíme na kostky,osolíme,opepříme a opečeme na rozehřátém sádle.Přidáme drobně nakrájenou cibuli,mletou papriku,nové koření a za občasného míchání osmahneme,mírně podlijeme,přiklopíme a dusíme do měkka.Potom šťávu zahustíme moukou a povaříme.Nakonec přidáme kysanou smetanu,zahřejeme a dochutíme citrónovou šťávou.Podáváme s houskovým knedlíkem.