

Kubánská masová směs s volským okem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

3037 kalorií , **1 g** cukrů , **235 g** tuků , **155 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kubanska-masova-smes-s-volskym-okem>

Příprava

Cibuli oloupeme a nakrájíme na malé kostičky. Česnek oloupeme a nasekáme nahrubo. Papriky opláchneme, vyndáme jádřince a nakrájíme je na malé kostičky. Čili papričku nasekáme najemno. Rajčata opláchneme a nakrájíme na kostičky. Na oleji zprudka osmahneme cibuli a mleté vepřové maso, osolíme a opepříme. Přidáme najemno nasekaný česnek, papriky, čili papričku, restujeme další minutku. Zaprášíme paprikou a moukou a promícháme. Zalijeme 200 ml vody, přidáme hřebíček, rozinky a rajčata. Necháme vařit ještě přibližně 15 minut na slabém plameni, pak dochutíme solí a pepřem. Na oleji pomalu upečeme volská oka, na talíři je položíme na masovou směs.

Ingredience

- 1 cibule
- 3 stroužky česneku
- 1 červená a 1 žlutá paprika
- 1 čili paprička
- 5 rajčat
- 50 ml slunečnicového oleje
- 800 g mletého vepřového masa
- sůl, černý pepř z mlýnku
- 1 lžíce mleté papriky
- 1 lžička mouky
- 1 hřebíček
- 100 g rozinek
- 4 vejce
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Americká, Celoročně, Maso, Návštěva, Rodina, Hlavní chod

