Kůzlečí kýta na paprice

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **4**

474 kalorií , **0 g** cukrů , **41 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/kuzleci-kyta-na-paprice

Příprava

Na masle opražíme cibuľu, pridáme červenú sladkú papriku a očistené a na menšie kúsky pokrájané kozľacie mäso. Posolíme, posypeme rascou dobre prikryjeme a dusíme až kým mäso nezmäkne. K udusenému prilejeme smotanu, v ktorej sme rozhabarkovali múku, dobre povaríme. Podávame s knedľou, ryžou, zemiakmi alebo haluškami.

Tip k receptu

Kozľacie mäso je málo využívané, ale je veľmi chutné a zdravé. Len treba vyskúšať.

Ingredience

- 800 g kůzleči kýty
- 50 g máslo
- 1 cibule
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 250 ml sladké smetany
- 30 g hladké mouky
- sůl podle potřeby
- troška drceného kmínu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Redukční, Podzim, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod