

Cikánská vepřová směs



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1158 kalorií , **0 g** cukrů , **70 g** tuků , **117 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/cikanska-veprova-smes>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme a opepříme, pak zaprášíme moukou a promícháme. Nudličky restujeme na rozehřátém oleji skoro doměkka. Pak maso vypneme, odložíme stranou a udržujeme v teple. Na lžici oleje vhodíme anglickou slaninu nakrájenou na malé kousky, chvíli opékáme, pak přidáme kolečka párků a cibuli, papriku a rajče, vše nakrájené nadrobno. Do této směsi přimícháme opečené maso a všechno spolu necháme ještě chvíli podusit. Podáváme s rýží.

Tip k receptu

Jídlo velmi získá na chuti odležením do druhého dne.



Ingredience

- 500 g vepřové kýty
- sůl a pepř dle chuti
- troška hladké mouky
- 100 g anglické slaniny
- 2-3 nohy párku
- 1 větší cibule
- 1 zelená paprika
- 1-2 rajčata
- rostlinný olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Maso, Rychlovka, Hlavní chod