

Kúzlečí 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 cibuli, přidáme červenou sladkou papriku a očistěné a na menší 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 kúzleči kýty
- 50 g maslo
- 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