

Slezské vepřové na pivu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1070 kalorií , **0 g** cukrů , **20 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/slezske-veprove-na-pivu>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky. Na sádle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přihodíme maso, osolíme, opepříme a za stálého míchání orestujeme. Přidáme lečo (lze použít i syrovou směs rajčat a paprik), žampiony nakrájené na klínky, nadrobno pokrájené papričky, zaprášíme paprikou a podlijeme pivem. Když je maso poloměkké, vmícháme ke směsi hrášek a vše dodusíme doměkka. Podle potřeby podléváme vodou tak, aby na konci dušení zbylo trochu zahoustlé šťávy. Pokrm pak není nutné zahušťovat. Podáváme nejlépe s knedlíkem.

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 1 lžíce sádla
- 1 větší cibule
- sůl
- pepř
- 200 g žampionů
- 1 sklenka leča (směs rajčat a paprik)
- 1-2 chilli papričky (kdo nemá rád ostrá jídla, může je zcela vynechat)
- 120 g hrášku
- mletá paprika
- 250 ml světlého piva

Kategorie

Česká, Celoročně, Maso, Hlavní chod

