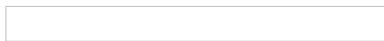


# Vepřové soté s paprikami



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**1918** kalorií , **40 g** cukrů , **141 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-sote-s-paprikami>

## Příprava

Vepřové maso nakrájíme na kostky, posypeme lžící hladké mouky a promícháme. V hrnci rozpálíme olej, zpěníme na něm nadrobno nasekanou cibuli, přidáme maso, nakrájené feferonky a opečeme. Lehce opečenou směs posypeme lžičkou mleté sladké papriky, zalijeme šálkem vývaru, poté přidáme na proužky nakrájené papriky, osolíme, opepříme a dusíme do měkka. Podáváme s rýží.

## Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 5 paprik
- 1 lžice hladké mouky
- 3 lžice olivového oleje
- 1 cibule
- 2 feferonky
- 1 lžička sladké mleté papriky
- 1 hrneček vývaru
- špetka soli
- špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod