

Telecí maso na paprice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Telecí maso 400 g
- Máslo 60 g
- Cibule 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Kyselá smetana 0.2 l
- Hladká mouka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umyté a osušené maso nakrájíme na větší kostky. Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme červenou papriku, připravené maso, osolíme, promícháme a podlijeme horkou vodou. Za občasného promíchání přikryté dusíme do měkka (kostky masa musí zůstat celé). Podlijeme vodou, provaříme, přilijeme kyselou smetanu, v níž jsme rozkvedlali hladkou mouku, a za stálého míchání krátce povaříme. Jako přílohu podáváme nočky, těstoviny, vařené brambory nebo rýži.