

Vepřový tokáň s tarhoňa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- **Vepřový tokáň:**

- Vepřová kýta 600 g
- Hladká mouka 1 lžíce
- Rajský protlak 2 lžíce
- Rajče - malé 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Pepř černý mletý 1 lžička
- Bílé víno suché 150 ml
- Majoránka 1 lžička
- Česnek 1 stroužek
- Kmín mletý 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Rostlinný olej 4 lžíce

- **Tarhoňa(těstoviny):**

- Hrubá mouka 350 g
- Vejce 2 ks
- Sůl 1 lžička
- Vroucí voda 2 l

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme na tenké nudličky a pořádně opeříme. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme na oleji do zlatohněda. Cibule musí být téměř hnědá. Když by měla již tendenci se připalovat, tak přilijeme trochu vody a necháme ji odpařit a postup opakujeme. Takto docílíme hnědé cibule, která se nám nespálí.

Přisypeme opepřené nudličky z vepřové kýty a promícháme s osmahnutou cibulkou. Maso necháme zatáhnout. Přidáme trochu bílého vína, rajský protlak, prolisovaný česnek a necháme vydusit na šťávu. Až nám tuk vyjede nahoru, zaprášíme jej hladkou moukou. Promícháme a přilijeme za stálého míchání zbytek vína a vodu. Poté přidáme pokrájená rajčata, ochutíme dle chuti kmínem, majoránkou a solí a povaříme.

Dále si připravíme tarhoňa těstoviny:

Z hrubé mouky a vajec vypracujeme hladké tuhé těsto, které nastrouháme na slzičkovém struhadle. Takto nastrouhané těsto vložíme do vroucí osolené vody a vaříme cca 7 minut. Po uvaření těstoviny scedíme a trochu prolijeme studenou vodou.

Těstoviny podáváme spolu s tokánem.