

Maďarský perker

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové plecko 800 g
- papriky 5 ks
- česnek 2 stroužek
- rajčata 3 ks
- cibule 2 ks
- rajčatový protlak 3 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na oleji zpěníme cibuli dorůžova, přidáme mletou papriku, kostky masa, mírně podlijeme vodou, osolíme a okořeníme pepřem
2. Maso dusíme doměkka, za občasného míchání a podlévání vodou (podléváme jen málo, aby se maso spíše podusilo ve vlastní šťávě)
3. Přidáme protlak, nakrájená rajčata a papriky zbavené jadřinců, na ostrou variantu i nasekané feferonky
4. Vše podusíme dalších 15 minut, až bude zelenina měkká, pokrm odstavíme ze zdroje tepla, přidáme prolisovaný česnek, dle chuti dochutíme solí a pepřem, zamícháme a můžeme podávat.

Poznámka:

papriky červené a zelené
podle chuti feferonky ale nemusí být