

Vepřový katův šleh

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vepřová kýta 600 g
- olivový olej 4 lžíce
- velké cibule 2 ks
- malá sklenička leča 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- chilli paprička 1 špetka
- jíška 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vepřovou kýtu opereme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Na pánvi rozehtřejeme olej, osmažíme

nadrobno nakrájenou cibuli, nudličky vepřové kýty a opečeme je dozlatova. Přidáme lečo ze skleničky a dusíme doměkka asi deset minut.

Pak posolíme, opepříme, dáme chilli a zahustíme hotovou jíškou. Můžeme malinko podlít vodou, aby omáčka nebyla příliš hustá. Podáváme s hranolky.