

Katův šleh II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 5

- vepřová kýta 600 g
- rostlinný olej 4 lžíce
- velká cibule 2 ks
- kečup 3 dl
- sůl 1 špetka
- worcestrová omáčka 1 lžička
- pepř černý mletý 1 špetka
- Chilli paprička 0.5 ks
- Sterilovaná paprika 4 lžíce
- sladkokyselé okurky 3 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Vepřovou kýtu omyjeme, osušíme a nakrájíme na nudličky. Na pánvi rozehtějeme olej a osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, vepřové nudličky a opečeme. Přidáme pokrájenou sterilovanou papriku, sladkokyselé okurky a dusíme do měkka asi 10 min. Pak osolíme, opepříme a přidáme, worchestr, chilli a promícháme, malinko můžeme podlít vodou. Podáváme s bramborovými plackami.