

Uherská omáčka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová plec 800 g
- Čabajka - měkčí 1 ks
- Uherák 200 g
- Chilli 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 2 lžička
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Paprika pálivá mletá 1 lžička
- Cibule 2 ks
- Sádlo 2 lžíce
- Rajský protlak 2 lžíce
- Jíška 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřovou plec odblaníme a nakrájíme na nudličky. Cibuli nakrájíme nadrobno a na sádle zpěníme dozlatova, přidáme maso a opečeme jej a přidáme pokrájenou na malé kousky čabajku a uherák, přisypeme mletou sladkou a pálivou papriku a lehce zasmahneme, aby uzeniny pustili trochu šťávy a paprika se lehce osmahla. Přidáme protlak, trochu podlijeme vodou a promícháme. Necháme pod pokličkou podusit a až nám vyjede tuk na povrch, tak jej zasypeme hladkou moukou a promícháme a přisypeme mleté chilli.

Postupně přiléváme vodu a dáme na střední plamen vařit.

Podle potřeby dochutíme solí, pepřem a zahustíme jíškou.