

Bulharský salát z vepřového masa

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Rajče 3 ks
- Vepřové maso 400 g
- Ocet 1 lžíce
- Rajský protlak 1 lžíce
- Zelená paprika 1 ks
- Feferonka 1 ks
- Červená paprika 2 ks
- Cukr moučka 1 lžička
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Worcester 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Upečené vepřové maso (nejlépe kýtu) nakrájíme na kousky nebo na nudličky. Papriky omyjeme, zbavíme jadýrek a nakrájíme na tenké proužky. Rajčata omyjeme, zbavíme slupky a nakrájíme na menší kousky. Česnek oloupeme a rozetřeme. Feferonku nakrájíme nadrobno.

Nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme nakrájené papriky, opečeme a následně podusíme asi 10 minut. Potom přidáme nakrájená rajčata a podusíme doměkka. Všechno osolíme, přidáme rajčatový protlak a rozetřený česnek, opepříme, přidáme nakrájenou feferonkou a necháme vychladnout.

Nakonec salát s vepřovým masem okyselíme octem, osladíme, přidáme nakrájené maso, worchesterovou omáčku a všechno zamícháme.

Bulharský salát z vepřového masa podáváme s pečivem podle chuti.