

Provensálské párky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- cuketa 100 g
- česnek 1 stroužek
- párek 230 g
- konzervované rajčata 400 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tento recept je velmi jednoduchý na přípravu i suroviny. Párky se totiž dají upravovat nejrůznějším způsobem, takže potom chutnají velmi překvapivě.

Nejdříve osmahneme párky vcelku s najemno nakrájenou cibulí cca 5 minut. Papriku nakrájíme na proužky, cuketu na kostky a česnek protlačíme nebo utřeme. To všechno přidáme na pánev s párky a vaříme dalších 5 minut. Potom přidáme rajčata v konzervě a za občasného míchání povaříme asi 15 minut. Nakonec osolíme a okořeníme. Provensálské párky se mohou podávat rýží, vařenými bramborami nebo pečivem.