

Vepřové na mrkvi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 400 g
- Olej 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Bujón 0.5 kostka
- Mrkev 1 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji si orestujeme pokrájenou cibuli, pak přidáme pokrájené, osolené a opepřené maso na kousky (kostky, nudličky) a orestujeme také. Až se voda vypaří a zůstane jen tuk, zaprášíme paprikou, promícháme, zalijeme vývarem nebo vodou s bujonem a vaříme téměř doměkka. Občas promícháme, podlijeme. Poté přidáme oloupanou, na plátky pokrájenou mrkev a obojí dovaříme doměkka. Nakonec rozmícháme v trošce vody mouku a omáčku zahustíme.

Dochutíme a podáváme s vařeným bramborem.