

Košovská specialita

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- vepřová kýta 200 g
- kyselé okurky 50 g
- slanina 50 g
- cibule 1 ks
- smetana 0.2 l
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- voda 1 dl
- pepř 1 špetka
- vegeta 1 špetka
- pálivá mletá paprika 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Slovensko

Počet porcí: 1

Postup:

1. Na plátky nakrájené vepřové maso mírně rozklepeme a nakrájíme na nudličky
2. Na kousky nakrájenou slaninu orestujeme na pánvičce a přidáme na drobno nakrájenou cibuli (restujeme dozlatova)
3. Přidáme vepřové nudličky a ze všech stran orestujeme
4. Podlijeme trochou vody a přidáme, na jemno nastrouhaný, okurek
5. Rozmícháme lžící hořčice a dolijeme smetanu (předem rozmíchanou s trochou vlažné vody)
6. Dochutíme kořením, přisolíme vegetou a nezapomeneme na pálivou papriku

7. Zahustíme moukou nebo solamylem
8. Servírujeme horké s čerstvým pečivem.

Doporučení:

- Pro ostřejší říz pokrmu můžeme přidat chilli papričky.