

Slezinka na maďarský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová slezinka 200 g
- olej 4 lžíce
- cibule 1 ks
- trocha masového vývaru 1 ks
- fazole v rajském protlaku 1 plechovka
- chilli paprička 1 ks
- pepře, soli a oregana 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Slezinu odblaníme, nakrájíme na plátky a osmažíme na cibuli. Podlijeme vývarem a dusíme asi 30 minut. Přidáme fazole, papričku, osolíme a chvíli podusíme. Před koncem ještě dochutíme kořením. Podáváme s těstovinami.