

Masová směs s červeným zelím a paprikou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 600 g
- Červené zelí 200 g
- Naložené papriky 1 sklenice
- Sůl 1 ks
- Cibule 2 ks
- Olej 1 ks
- Chilli 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánév dáme rozehrát olej, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, na kostičky nakrájené maso, osolíme, dáme chilli a necháme dusit. Pokud by se to připalovalo, podlijeme trochou vody. Asi po 15 minutách, ale záleží na mase, přidáme na nudličky nakrájené zelí a zase dusíme. Na závěr nalijeme do směsi celou skleničku i s nálevem papriky. Dochutíme jak kdo má rád a podáváme. Kdo chce může přidat zakysanou smetanu, ale není nutné.

Podáváme s rýží nebo různě upravenými brambory.