Oběd z papiňáku

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- Cibule 2 ks
- Slanina 200 g
- Brambory 1 kg
- Mletá paprika 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Olej 1 ks
- Vepřová krkovice 1 kg

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Krkovičku nakrájíme na řízky, jemně naklepeme, osolíme, opepříme. Na dno papiňáku vložíme na tenké plátky nakrájenou slaninu a na kolečka nakrájenou 1 cibuli. Na to rozložíme řízky. V malém kastrolku na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, odstavíme z plamene a vmícháme asi 1/2-1 lžíci mleté papriky. Vlijeme na řízky.
Na to vložíme oloupané brambory nakrájené na čtvrtky, osolíme, přilijeme 2 dl vody, hrnec uzavřeme a postavíme na oheň. Od začátku syčení ventilu vaříme 20 minut, potom odstavíme z ohně a necháme, dokud se víko samo neotevře. Na talíře (nebo na mísu) vybereme brambory, položíme maso a přelijeme šťávou s cibulí a slaninkou. Podáváme s kyselou okurkou nebo jakýmkoliv zeleninovým salátem.

Jídlo snese i slavnostní tabuli a je hotové rychle. Pokud máte návštěvu, jídlo připravte dopředu a po dobu vaření se můžete věnovat návštěvě.