

Pikantní vepřové

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Cibule 3 ks
- Hlávkové zelí 1 kg
- Rajský protlak 1 plechovka
- Sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji opéci cibule nakrájené na kostičky, přidat kostky masa a péci, až se maso zatáhne. Pak přidáme zelí a opět necháme trochu opéci. Nakonec zalijeme protlakem, osolíme a dusíme do měkka (v papiňáku 1/2 až 3/4 hod). Pokud je protlak příliš kyselý, přisladíme cukrem podle chuti. Jako přílohu podáváme ryži nebo knedlík.