

Mleté maso s kořeněnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 200 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Olej 3 lžíce
- Slanina 2 plátek
- Rajský protlak 1 ks
- Mletá paprika 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Umeleme obě masa Nadrobno v robotu se srpovitým nožem nejprve usekáme dva stroužky česneku a pak přidáme půl cibule (sekáme společně) Smícháme masa, cibuli s česnekem, sůl, vejce Na teflonové pánvičce za občasného míchání dusíme pod pokličkou. Zaléváme malým množstvím vařící vody (z rychlovarné konvice) Dusíme asi 25 min. Omáčka: V robotu se srpovitým nožem nasekáme zbylé dva stroužky česneku a druhou půlkou cibule Na oleji rozpustíme slaninu Zpěníme cibuli s česnekem Přidáme hladkou mouku, papriku (má vzniknout kaše, jinak přidáme olej) Zalijeme vařící vodou Přidáme bobkový list (po vaření vyjmout), rajský protlak Vaříme za občasného míchání 15 min. Přílohy: různé druhy těstovin, rýže, pečivo Doba přípravy: 30-45 min.