

Pajšl na smetaně

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Kořenová zelenina 1 balíček
- Divoké koření 1 lžička
- Hladká mouka 3 lžíce
- Ocet 2 lžíce
- Máslo 2 lžíce
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Cukr 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso v osolené vodě uvaříme do měkka spolu s divokým kořením, cibulí a kořenovou zeleninou. Přecedíme a maso na drobno nakrájíme. Na másle osmažíme mouku a zalijeme vývarem. Po 10-ti minutách varu vmícháme smetanu a přidáme pokrájené maso, můžeme i kousek vařené mrkve. Přisladíme, okyselíme, vše dle chuti.