

Šupra

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 2 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- máslo 2 lžíce
- mrkev 2 ks
- vepřové maso na guláš 500 g
- hrášek 2 lžíce
- brambory 750 g
- rajský protlak 2 lžíce
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Bosna a Hercegovina

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve očistíme všechnu zeleninu. Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Mrkev oškrábeme a nakrájíme na kousky, brambory oloupeme a nakrájíme na větší kostky.

Cibuli osmahneme na lžíci másla.

Na zbylém másle opečeme na kostky nakrájené maso, smícháme s cibulí, přidáme nakrájenou mrkev, protlak a smažíme 5 minut. Pak podlijeme a dusíme téměř doměkka, přidáme větší kousky brambor, hrášek, osolíme, opepříme a dokud nejsou brambory měkké, vaříme.

Šupra chutná výborně samostatně nebo s pečivem a dobře zasytí.