

Pepanův džuveč

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- parmazán 100 g
- citronová šťáva 1 lžíce
- sterilovaný hrášek 1 šálek
- sterilované fazolky 1 šálek
- citron 1 ks
- patizon 1 ks
- česnek 5 stroužek
- cibule 4 ks
- pórek 1 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- rajský protlak 1 lžíce
- vepřová krkovice 750 g
- olej 4 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- dobromysl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- bazalka 1 ks
- vegeta 1 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 6

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme najemno. Cibuli, česnek a pórek dáme do kastrolu na rozežhřátý tuk a restujeme.

Krkovici nakrájíme na malé kostky a maso dáme do kastrolu na restovanou zeleninu. Směs osolíme, přidáme pepř, vegetu, sladkou papriku, oregano, bazalku, rajský protlak a citronovou šťávu. Vše zalijeme vodou a dusíme do poloměkka. Potom zaprášíme moukou, promícháme a trochu zalijeme vodou.

Do směsi přidáme oloupaný, na kostičky nakrájený patizon, fazolky, hrášek, oloupaný a bez peciček a nadrobno pokrájený citron. Pepanův džuveč dusíme ještě asi 25 minut. Podle chuti ho dosolíme.

Pepanův džuveč podáváme v hlubokých miskách a sypeme strouhaný sýrem.