

Paprikáš s kysaným zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 100 g
- vepřová plec 700 g
- kysané zelí 750 g
- sádlo 100 g
- mletá sladká paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- kysaná smetana 2 dl
- mletý černý pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Cibuli oloupeme a nasekáme nadrobno. Zelí propláchneme a podle potřeby nasekáme.

Na polovině sádla osmahneme větší část sekané cibule, přidáme kyselé zelí a za občasného podlévání je dusíme doměkka.

Na zbylém sádle osmahneme maso nakrájené na kousky spolu se zbylou cibulí, osolíme, trochu podlijeme a dusíme doměkka. Pak maso se zelím promícháme, opepříme, opaprikujeme, případně dosolíme, podlijeme a ještě chvíli společně povaříme.

Před koncem varu přidáme polovinu, a když jídlo neseme na stůl, zbytek smetany. Paprikáš s kysaným zelím podáváme s chlebem nebo noky.