

Lovecký paprikáš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vepřové ramínko 250 g
- telecí plec 500 g
- sůl 1 ks
- červené víno 5 dl
- mletý černý pepř 1 ks
- cibule 500 g
- mletá sladká paprika 1 ks
- paprika (zelená) 4 ks
- slanina 250 g
- feferonka 2 ks

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 1

Postup:

Slaninu (bůček) nakrájíme na kostičky. Obojí maso očistíme a nakrájíme na větší kostky. Cibuli, papriky a feferonky taky očistíme a nakrájíme na kolečka. Maso osolíme, opepříme a promícháme.

Do kastrolu skládáme střídavě vrstvu slaniny, maso, opaprikované a opepřené cibule a zelené papriky. Suroviny vrstvíme do vyčerpání surovin. Poslední vrstvou je cibule. Obsah zalijeme vínem tak, aby všechno bylo přikryté.

Kastrol přikryjeme a velice pomalu vaříme asi 2 hodiny. Během vaření neodkrýváme, nemícháme, jen kastrolem vodorovně pootáčíme.

Lovecký paprikáš podáváme s brambory, lépe s čerstvým pečivem.