

Sremský čevab v kastrolu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 8 ks
- vepřová plec 400 g
- skopová plec 400 g
- paprika 8 ks
- sádlo 3 lžíce
- česnek 5 stroužek
- **podle chuti**
- mletý bílý pepř 1 ks
- mletá pálivá paprika 1 ks
- sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- petrželka 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Jugoslávie

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové i skopové maso nakrájíme na kousky, oloupanou cibuli na kolečka, očištěné papriky na nudličky, česnek nasekáme. Vše smícháme, osolíme, opepříme, opaprikujeme, promícháme a necháme 2 hodiny přikryté stát a marinovat.

Pak směs na sremský čevab nasypeme do kastrolu na rozehřátý omastek a za občasného podlévání

dusíme pomalu doměkka. Když je maso měkké, podle chuti přisolíme a přidáme nasekanou petrželku.

Sremský čevab v kastrolu ihned podáváme. Vhodnou přílohou je rýže nebo brambory.