

Vepřové po španělsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- paprika 1 ks
- rajče 2 ks
- vepřové maso 500 g
- slanina 150 g
- smetana 2 dl
- hladká mouka 2 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- voda 2 dl
- mletá paprika 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Rajčata nakrájíme na kostky, papriky na nudličky. Slaninu nakrájíme na kostky. Vepřové maso očistíme a nakrájíme na kostky nebo nudličky.

V hrnci orestujeme slaninu dozlatova. Přidáme maso, osolíme, opepříme a taktéž orestujeme. Vše zaprášíme moukou, orestujeme a přidáme smetanu s vodou. Zamícháme a přidáme rajčata s paprikou. Vepřové po španělsku vaříme zakryté asi 25 minut, než změkne maso. Pak vše ještě dochutíme solí, paprikou a pepřem.

Vepřové po španělsku podáváme s rýží, brambory nebo jinou přílohou podle chuti.