

Perkelt

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 600 g
- Cibule velká 4 ks
- Paprika 2 ks
- Rajčata 4 ks
- Sádlo 3 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na sádle orestujeme do zlatova nakrájenou cibuli, přidáme lžíci mleté sladké papriky, zamícháme a zalijeme vroucí vodou. Do vroucí vody vložíme na velké kostky nakrájené maso. Rajčata a zelené papriky nakrájíme na menší kousky a přidáme k masu. Za stálého podlévání uvaříme maso do měkka. Nakonec dochutíme solí a pepřem. Podáváme s těstovinovými noky.