

Plátky z vepřového karé

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové karé 600 g
- Zelená paprika 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Papriková klobása 1 ks
- Velká cibule 1 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Maggi Gurmánský zeleninový bujon 1 kelímek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové karé nakrájíme na plátky a naklepeme, zeleninu nakrájíme na hrubší kousky a paprikovou klobásu na kolečka. Na pánvi začneme opékat masové plátky dozlatova, přidáme cibuli a ostatní zeleninu včetně rajčat. Přilijeme trochu vody a pomalu dusíme, dokud se nám tekutina nevydusí do hustší konzistence. V průběhu dušení přidáme kalíšek Maggi. Servírujeme např s vařeným bramborem.