

# Maso na cibuli

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** Suzannka



## Suroviny

- Vepřové maso 500 g
- Cibule 5 ks
- Paprika 4 ks
- Rajčata 5 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Česnek 3 stroužek
- Koření, které máte rádi, já používám gyros 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

## Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky, smícháme s rozmačkaným česnekem a kořením. Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo, papriky na nudličky a rajčata na kolečka.

Do hrnce, bez oleje, dáme na sucho vrstvu cibule, na cibuli rozložíme maso, osolíme, pokryjeme paprikou a poslední vrstvou jsou rajčata. Můžeme lehce osolit, opepříme a přikryjeme pokličkou. Nepodléváme. Zapneme na slabší plamen a až v hrnci začne bublat snížíme na nejnižší plamínek. 45 minut neodkrýváme. Sundáme pokličku, pokud je v hrnci dost vody, plamen zesílíme a necháme vydusit. Až se cibule začne přichytávat k hrnci je hotovo a odstavíme.