

Plovidské maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 600 g
- Cibule 1 ks
- Olej nebo sádlo 2 lžíce
- Česnek 4 stroužek
- Kečup 4 lžíce
- Mletá paprika sladká 1 lžička
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozpáleném tuku necháme zesklivatět cibuli. Přidáme na kousky pokrájené maso a za stálého míchání opečeme do zružovění cibule. Pak osolíme, vmícháme papriku, rozmačkaný česnek, kečup a krátce společně osmahneme. Podlijeme horkou vodou a pod pokličkou dusíme do změknutí masa. Nakonec zahustíme moukou rozmíchanou v troše studené vody a krátce povaříme.