

Perkelt

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 500 g
- cibule 1 ks
- paprika 1 ks
- rajče 3 ks
- sůl 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- mletá paprika 0.5 lžička
- majoránka 1 špetka
- červené víno 1 dl
- sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na kostky. Na sádle zesklivatíme nakrájenou cibuli a posekaný česnek. Přidáme maso a osmahneme ze všech stran. Osolíme, pospeme paprikou, podlijeme vínem a necháme na mírném ohni pomalu dusit. V případě potřeby občas trochu podlijeme vodou. Před dokončením přidáme pokrájenou papriku, spařená, oloupaná a na kolečka nakrájená rajčata, majoránku a společně dodusíme. Podáváme s bramborem.