

Selská směs

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová kýta 750 g
- Cibule 2 ks
- Točený salám 150 g
- Uzené plecko 150 g
- Zelená paprika 1 ks
- Žampiony 200 g
- Mrkev 1 ks
- Smetana 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Provensálské koření 1 špetka
- Gyros 1 lžička
- Kari 1 špetka
- Bujón 1 kostka
- Niva 150 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na olej dáme pokrájenou cibuli a nahrubo nastrouhanou mrkev a necháme smažit. Potom přidáme na kostičky nakrájené maso, na proužky nakrájený salám a uzené plecko. Osolíme, přidáme pepř, kostku bujónu a všechno koření a necháme dusit ve vlastní šťávě. Pokud je potřeba, podlijeme troškou vody. Když je maso skoro hotové, přidáme na kostičky nakrájenou papriku a na plátky nakrájené žampiony a ještě chvíli dusíme. Na závěr přidáme smetanu a necháme ještě chvíli

povařit. Na talíři posypeme nahrubo nastrouhanou Nivou.