

Vepřový paprikáš

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenská svíčková - plátky 500 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Paprika sladká mletá 2 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule - nasekaná 1 ks
- Rajčata loupaná v nálevu 1 plechovka
- Zakysaná smetana 100 ml
- Voda 125 ml

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolte, opepřete a obalte ho ve lžíci papriky. Na pánvi rozpalte lžíci oleje a maso z obou stran opečte, aby lehce zhnědlo – mělo by to trvat tri až pět minut. Pak maso vyndejte na talíř, ztlumte oheň, do pánve vlijte zbývající olej a opečte na něm cibuli. Až změkne, vraťte do pánve maso, přidejte zbývající papriku, rajčata, 125 ml vody a přiveďte vše k varu. Vařte asi pět minut, dokud omáčka nezhoustne. Odstavte z ohně a nakonec vmíchejte zakysanou smetanu. Jezte s těstovinami, ozdobené petrželkou.

