

Bulharská dobrota

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- voda 1 ks
- kari koření 1 lžice
- česnek 6 ks
- cibule 3 ks
- kečup 1 lahev
- bílé zelí 0.5 ks
- olej 1 ks
- kmín 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- vepřová plec 700 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Bulharsko

Počet porcí: 4

Postup:

Zeleninu očistíme. Jednu cibuli nasekáme, zbylé dvě nakrájíme na proužky. Zelí nakrájíme na nudličky, česnek utřeme. Maso nakrájíme na kostky.

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli? přidáme kostičky masa? osolíme a přidáme utřený česnek. Zelí a zbylé dvě cibule dáme do mísy. Přidáme kari? pepř? sůl? kmín? vše promícháme a přisypeme k masu. Bulharskou směs zalijeme kečupem? trochou vody a dusíme v troubě asi 30 - 40 minut do změknutí masa.

Hotovou bulharskou směs podáváme s knedlíkem.