

Vepřové maso po švýcarsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- rajče 2 ks
- mletá sladká paprika 1 lžíce
- smetana 1 ks
- špagety 250 g
- vepřová krkovice 700 g
- sádlo 70 g
- hladká mouka 20 g
- **na ozdobu**
- ementál 45% 250 g
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na malé kostičky. Sýr nastrouháme.

V kastrole na sádle osmahneme drobně nakrájenou cibuli dorůžova, zalijeme vodou, přidáme maso, sůl, mletou sladkou papriku, přiklopíme a dusíme téměř doměkka.

Mezitím spaříme, oloupeme a překrájíme rajčata. Rajčata přidáme k masu. Smetanu s moukou rozmícháme, vlijeme k masu a povaříme.

Špagety uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě. Potom je scedíme a necháme okapat.

Z uvařených špaget utvoříme na talíři věnec, do jeho středu navršíme vepřové maso po švýcarsku a posypeme strouhaným ementálem. Vepřové maso po švýcarsku ihned podáváme.

