

Cikánská vepřová pochoutka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

933 kalorií , **22 g** cukrů , **63 g** tuků , **64 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/cikanska-veprova-pochoutka>

Příprava

Maso nakrájíme na tenké nudličky. Osolíme, opepříme a na oleji prudce opečeme. Maso udusíme do poloměkka, přidáme lečo, čili omáčku, kečup, protlak, dle chuti sůl a pepř. Všechno udusíme doměkka. Hotové podáváme v bramborové placke posypané sýrem, s vařenými bramborami a s čerstvou zeleninou.

Ingredience

- 600 g vepřového masa
- 350 g leča
- 100 ml kečupu
- 1-2 lžíce rajčatového protlaku
- 1-2 lžíce chilli omáčky
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 hrneček strouhaného sýra

Kategorie

Obyčejný den, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

