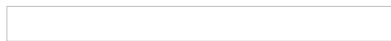


Párek v paprikové omáčce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

500 kalorií , **5 g** cukrů , **40 g** tuků , **18 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/parek-v-paprikove-omacce>

Příprava

V kastrole opečeme na kostičky nakrájenou slaninu, přidáme drobně nakrájenou cibuli s utřeným česnekem a lehce osmahneme. Sejmeme z ohně, do teplého základu vmícháme papriku, zalijeme teplým vývarem, podle chuti přisolíme, dobře promícháme a povaříme. Nožičky párků pokrájíme na čtvrtiny, na koncích lehce křížem nakrojíme a na pánvi v rozehřátém oleji po všech stranách opečeme. Opečené párky vložíme do omáčky a ještě krátce prohřejeme.

Ingredience

- 4 frankfurtské párky
- 100 g slaniny
- 120 g cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička sladké mleté papriky
- 4 dcl masového vývaru
- 2 špetky soli
- 1 lžíce slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod