

Pikantní kotlík s vepřovým masem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 2

1254 kalorií , **20 g** cukrů , **18 g** tuků , **133 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-kotlik-s-veprovym-masem>

Příprava

Maso nakrájíme na kostky. Smícháme se sojovou omáčkou, pepřem a jemně nadrceným tymiánem. Necháme krátce odležet. Do dozlatova osmažené cibulky přidáme maso a asi 2 min opékáme. Přilijeme víno a dusíme. Oloupeme jablka, zbavíme jadřinců a nakrájíme na kostičky. Papriku očistíme a nakrájíme na nudličky. Přidáme k masu asi 5 min. před dokončením.

Ingredience

- ✓ 600 g vepřové kýty
- ✓ 200 g cibule
- ✓ 1 lžíce sojové omáčky
- ✓ 50 g sádla
- ✓ 1 špetka černého mletého pepře
- ✓ 1 špetka tymiánu (Mateřídouška obecná)
- ✓ 2 jablka
- ✓ 300 g červené i zelené papriky
- ✓ 250 ml bílého vína
- ✓ 1 špetka soli
- ✓ 1 lžička petrželové natě

Kategorie

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

