

Vepřová specialitka



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

1384 kalorií , **4 g** cukrů , **120 g** tuků , **54 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-specialitka>

Příprava

Maso nakrájíme na nudle. Osolíme, opepříme a na oleji prudce osmahneme. Pak teplotu snížíme a maso dusíme ve vlastní šťávě doměkka. Dle potřeby podlijeme vodou. Mezitím si nakrájíme okurky a kapii na tenké proužky. Vložíme je do kastrolu, zalijeme rozmixovanými rajčaty, přidáme worcester, sůl, pepř a 2 lžíce strouhaného křenu. Všechno udusíme doměkka. Dle chuti ještě dochutíme. Na talíř naservírujeme hranolky, na ně naložíme maso, okurkovou směs, přelijeme tatarskou omáčkou a posypeme křenem.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřového masa /karé/
- ✓ 1 sklenka sterilované červené papriky (kapie)
- ✓ 1 sklenka sterilovaných okurek
- ✓ 4 lžíce strouhaného křenu
- ✓ 1 lžíce Worcesterské (Worcesterová) omáčky
- ✓ 1 konzerva sterilovaných rajčat /400/
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

