

Vepřové maso s kapií a hráškem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2179 kalorií , 1 g cukrů , 159 g tuků , 91 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-maso-s-kapii-a-hraskem>

Příprava

Vepřové maso omyjeme a pokrájíme na nudličky jako hranolky. V tlakovém hrnci rozpustíme sádlo a na něm osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a přidáme i maso. Poté vmícháme lžičku mleté papriky a hladké mouky, poté zalijeme 2 dcl vody. Osolíme, přidáme utřený česnek a dusíme cca 20 minut. Poté vmícháme jednu nakrájenou sterilovanou kapii, malou plechovku hrášku a lžičku vegety. Prohřejem a podáváme na talíři, kde ještě směs posypeme strouhaným sýrem.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřového masa
- ✓ 3 lžíce sádla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 1 lžička hladké mouky
- ✓ 2 dcl vody
- ✓ špetka soli
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 1 sterilovaná paprika (kapie)
- ✓ 1 malá konzerva sterilovaného hrášku
- ✓ 1 lžička Vegety
- ✓ 150 g strouhaného sýra

Kategorie

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

