

# Vepřové na paprice



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 6

**2351** kalorií , **0 g** cukrů , **222 g** tuků , **81 g** bílkovin

**Autor:** kaccka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-na-paprice>

## Příprava

Vepřové maso nakrájíme na plátky a na okrajích v několika bodech nařízeme. Pak je jemně naklepeme, osolíme a dáme stranou. Cibuli nadrobno rozsekáme, papriku omyjeme, zbavíme jádřinců a nakrájíme na nudličky. Maso vložíme do kastrolu s rozehřátým olejem, posypeme cibulí a společně osmahneme po obou stranách. Podle chuti přidáme mletou papriku, zalijeme horkou vodou a vaříme pod pokličkou do změknutí masa. Přidáme syrovou papriku, krátce povaříme a zahustíme hladkou moukou rozšlehanou ve studené vodě. Za stálého míchání pak vaříme několik minut, až je zahuštěná omáčka jemná a hladká.

## Ingredience

- ✓ 800 g libového vepřového masa
- ✓ 3 paprikové lusky
- ✓ 3 cibule
- ✓ mletá sladká paprika
- ✓ sůl
- ✓ hladká mouka na zátěru
- ✓ 2 lžíce oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod