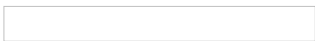


Vepřové po d'ábelsku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1512 kalorií , **1 g** cukrů , **132 g** tuků , **66 g** bílkovin

Autor: jessynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-po-dabelsku>

Příprava

Vepřové maso nakrájíme na tenké nudličky, dlouhé asi 3 cm. V misce rozšleháme vejce, osolíme, hodně opepříme a přidáme jemně utřený česnek. Potom vložíme do misky nudličky masa a společně promícháme. Na oleji zpěníme na kostičky nakrájenou cibuli a přidáme připravené maso. Prudce opečeme, pak podlijeme vývarem a dusíme doměkka. Když je maso měkké, přidáme nadrobno pokrájené pálivé papričky a na kolečka pokrájený porek. Podle chuti ještě opepříme, aby maso bylo hodně pálivé. Podáváme s dušenou rýží.

Ingredience

- 500 g vepřového masa
- 2 vejce
- 5 stroužků česneku
- 5 malých pálivých papriček
- 2 pórký
- 1 cibule
- 100 ml bujón (z poloviny kostky)
- sůl
- pepř
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod