

# Vepřové ragú se smetanou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 10min  
Celkový čas: 1h 35min , Porce: 4

**1618** kalorií , **0 g** cukrů , **148 g** tuků , **52 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-ragu-se-smetanou>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostičky, olej si rozpálíme v hrnci, cibuli očistíme, nakrájíme nadrobno a zpěníme ji na rozpáleném oleji. Když je cibule zlatavá, vložíme na kostičky nakrájené maso, opečeme po všech stranách, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Když je maso měkké vyjmeme ho, dáme stranou, šťávu zaprášíme moukou, osolíme, přidáme umleté nové koření, sladkou mletou papriku, přilijeme smetanu, přidáme na kolečka nakrájený párek, promícháme a povaříme. Při podávání zdobíme nasekanou pažitkou.

## Ingredience

- ✓ 500 g vepřového masa
- ✓ 2 nožičky párků
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 100 ml sladké smetany
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 sklenka vody
- ✓ 2 lžíce mleté sladké papriky
- ✓ 2 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 2 kuličky nového koření
- ✓ trochu pažitky na ozdobu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

## Kategorie

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