

# Vepřové srdce v paprikovo-smetanové omáčce



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**150** kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **0 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-srdce-v-paprikovo-smetanove-omacce>

## Příprava

Vepřové srdce uvaříme spolu se zeleninou a kořením do měkka (nejlépe v papiňáku - zkrátíme tak dobu vaření). Necháme vychladnout, očistíme od tučných částí a nakrájíme na kostky (asi 3x3 cm). Na oleji zpěníme na drobno nakrájenou cibulku, přisypeme papriku, zamícháme a zalijeme procezeným vývarem z uvařeného srdce. Vložíme maso nakrájené na kostky a asi 15 minut provaříme. Nakonec zahustíme smetanou, ve které jsme rozmíchali hladkou mouku.

### ▣ Tip k receptu

Podáváme nejlépe s houskovým knedlíkem.

## Ingredience

- 2 ks vepřového srdce
- 1 mrkev
- 1 kořenová petržel
- kousek celeru
- sůl
- 5 kuliček celého pepře
- 3 bobkové listy
- 5 kuliček nového koření
- 2 kuličky jalovce
- 1 lžíce mleté papriky
- hladká mouka
- 2 dcl sladké smetany
- rostlinný olej
- 1 cibule

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročná,  
Jídlo na každý den, Klasika, Omáčka



