

Vepřové po srbsku

Počet porcí: 4 porce

Ingredience:

- 1 kg vepřové kýty
- 1 středně velká cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžička sladké mleté červené papriky
- ½ lžičky pálivé papriky
- 2 rajčata, nakrájená na menší kousky
- 1 paprika, nakrájená na proužky
- sůl podle chuti
- pepř podle chuti
- řepkový olej na opékání

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájejte na řízky a lehce naklepejte. Osolte, opeřete a z obou stran opečte na pánvi s trochou řepkového oleje dozlatova. Maso odložte stranou. Na stejnou pánev přidejte nadrobno nakrájenou cibuli a lehce ji osolte. Restujte, dokud nezměkne, poté přidejte prolisovaný česnek a krátce ho orestujte.

Po odstavení z plamene vmíchejte sladkou i pálivou papriku. Vraťte opečené maso do pánve, podlijte horkou vodou a duste přikryté cca 30 minut, dokud maso nezměkne. Poté přidejte na menší kousky nakrájená rajčata a papriku. Duste dalších 15 minut, dokud zelenina nezměkne a nepropojí se chutě.

Podávejte s rýží nebo jinou oblíbenou přílohou.

