Gurmánská mučkalica

Dudek

Ingredience

- ½ kg plecka nebo krkovičky
- cibule — 1
- hrst oregana
- tymián — 0,333333 hrst
- trocha drceného kmínu
- špetka pálivé papriky
- 1 červená kapie
- 3 zelené papriky
- 1 menší pórek
- cca 20 dkg balkánského sýra

Postup

Na oleji osmahnu cibuli s tymiánem a oregánem. Vhodím k tomu na kostky nakrájené, lehce osolené maso a nechám ho zatáhnout. Po chvíli přidám pálivou papriku a kmín. Pak pórek, kapii a zelené papriky nakrájené na silnější proužky. Na závěr přidám balkánský sýr. Doba vaření je asi 30 minut.

Zdroj: cilka.eu