

Vepřové na paprice

mamina

Ingredience

- plecko
- hodně cibule
- olej
- sladká paprika
- sůl, pepř
- mouka hladká
- šlehačka
- citron
- vývar

Postup

Na oleji zpěníme cibuli, zasypeme paprikou, přidáme na kostky nakrájené plecko, osolíme, opepříme a dusíme ve vlastní šťávě. Pak podlijeme vývarem a dusíme do změknutí. Když je maso měkké, zalijeme je šlehačkou smíchanou s hladkou moukou a necháme ještě 20 minut povařit. Nakonec můžeme přikápnout citron.