Vepřové s cizrnou a rajčaty

Jednoduše a dokonale, Roman Vaněk, Maso

Ingredience

- 800 g vepřové plece
- sůl — 1 lžička
- ½ lžičky čerstvě mletého pepře
- 150 g oloupané cibule
- 20 g oloupaného česneku
- 80 g špeku
- olej olivový — 20 g
- 300 g konzervovaných drcených rajčat
- 400 g oloupaných brambor varný typ A
- 250 g scezené konzervované cizrny
- 1 kávová lžička sušeného oregana

Postup

Maso nakrájíme na kostky o hraně 3 cm, osolíme a opepříme. Cibuli a česnek nakrájíme najemno. Špek nakrájíme na kostičky o hraně 0,5 cm. V kastrolu na vyšším ohni rozhřejeme olej, přidáme maso a orestujeme ze všech stran dozlatova. Přidáme cibuli a špek a restujeme za častého míchání 5 minut. Přidáme česnek, promícháme, přidáme drcená rajčata a 100 ml vody. Přivedeme k varu, stáhneme oheň na minimum a přiklopíme poklicí. Necháme dusit 1 hodinu, občas zamícháme. Větší brambory nakrájíme na čtvrtiny, menší na poloviny. Přidáme do kastrolu, přilijeme 200 ml vody, přivedeme k varu a vaříme 15 minut. Přidáme scezenou cizrnu, sušené oregano, promícháme, vaříme 5 minut, nebo dokud nejsou brambory měkké. Dle chuti osolíme a opepříme.

Zdroj: cilka.eu