

Ingrediencie

1 kg bravčového mäsa, 2 lyžice masti, 2 cibule, soľ, mleté čierne korenie, mletá rasca, mletá sladká paprika, 1 lyžica hladkej múky, 7 strúčikov cesnaku

Postup

Umyté a osušené mäso pokrájame na kúsky. V panvici rozpustíme masť, pridáme nahrubo nakrájanú cibuľu a orestujeme ju dozlatista. Pridáme mäso, okoreníme, posypeme rascou a za častého miešania orestujeme do zhnednutia. Zaprašíme múkou a ešte chvíľu orestujeme. Pridáme mletú papriku (1 lyžičku), prelisovaný cesnak, osolíme, premiešame a podlejeme vriacou vodou. Mäso prelejeme do pekáča, prekryjeme alobalom a vložíme do vyhriatej rúry na 200 stupňov. Pečieme asi pol hodiny, potom zložíme alobal a dopečieme domäkka.

zdroj:www.mamincinyrecepty.cz

