

Ingrediencie

750 g bravčového stehna, soľ, mleté čierne korenie, mletá červená paprika, 500 g tarhony, 100 g slaniny, 1 veľká cibuľa, 500 ml vývaru (môže byť aj z kocky), masť alebo olej

Postup

Umyté a osušené mäso nakrájame na plátky, naklepeme a z oboch strán osolíme, okoreníme. Cibuľu a slaninu nakrájame na kocky a osmažíme na tuku dozlatista. Prisypeme tarhoňu a za stáleho miešania smažíme pokiaľ tarhoňa nezozlátne. Zalejeme ju horúcim vývarom, osolíme, prikryjeme alobalom a vložíme do rúry na 180 stupňov.

Mäso opečieme z oboch strán na tuku domäkka. Tarhoňu po 20 minútach vyberieme z rúry, na vrch naskladáme mäso, každý plátok polejeme lyžicou výpeku z panvice, prikryjeme a vložíme späť do rúry na 20 minút. Podávame s kyslou uhorkou.

zdroj: www.mamincinyrecepty.cz



