

Vepřové v mrkvi

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 60 minut

Postup přípravy

Na oleji si orestujeme pokrájenou cibuli, pak přidáme pokrájené, osolené a opepřené maso na kousky (kostky, nudličky) a orestujeme také. Až se voda vypaří a zůstane jen tuk, zaprášíme paprikou, promícháme, zalijeme vývarem nebo vodou s bujonem a vaříme téměř doměkka. Občas promícháme, podlijeme. Poté přidáme oloupanou, na plátky pokrájenou mrkev a obojí dovaříme doměkka. Nakonec rozmícháme v trošce vody mouku a omáčku zahustíme. Dochutíme a podáváme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Mrkev** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kmín celý** - 2 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 220 g
- **Paprika sladká 35 g** - 4 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 14 g
- **Špaldová mouka hladká 1 kg** - 15 g

