

Čikánská pečeně

Suroviny:

- 500g vepřových řízků
- 1 paprika bílá
- 1 paprika červená
- 1 konzerva rajčat v plechovce
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 2 polévkové lžíce papriky mleté
- vývar nebo půl kostky zelenin. bujonu
- dle chuti pepř a sůl olej



Postup:

Na malé kostičky nakrájíme červenou a bílou papriku, cibuli, česnek a z plechovky pokrájíme rajčata.

Řízky z obou stran osolíme a opeříme.



Ve větší pánvi rozežřejeme olej, na kterém osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Přidáme řízky.



Poté, co máme řízky z obou stran osmažené, zmírníme oheň a přidáme nakrájená rajčata z plechovky i se šťávou, na malé kostičky nakrájenou červenou a bílou papriku a také papriku mletou.

Zalijeme cca 2dcl vývaru nebo vody (k vodě přidáme bujon) a promícháme.



Necháme dusit. Postupně přiléváme vodu, která se odpařuje, a obracíme řízky.

Necháme maso změkhnout (může být na plotně i hodinu, nic se nestane a zelenina bude měkčí což je žádoucí).



Ke konci dle chuti dosolíme a opeříme.

Podáváme s rýží.



Dobrou chuť !!!