

Katův šleh

Suroviny:

| | |
|----------|--|
| 600 g | Vepřové kýty nebo plece |
| 2 lžíce | Sádla |
| 1 ks | Velká cibule |
| 2 ks | Červená paprika |
| 4 ks | Sterilované okurky (velikost 6 – 7 cm) |
| 2 lžičky | Cukru |
| 1 lžíce | Ocet (15 ml) |
| 400 g | Drcených konzervovaných rajčat |
| 1 ks | Nakládaná feferonka |



Postup:

- Maso nakrájejte na nudličky, osolíme a opeříme.
- Cibuli, rozkrojte napůl a nakrájejte na příčná půlkolečka.
- Papriky krájejte na centimetrové nudličky.
- Okurky nakrájejte na tenké, šikmé plátky.
- nakládaná rajčata nakrájejme na kousky

Rozehřejte větší nerezovou pánev nebo kastrol na poměrně silném plameni, rozpustíte sádlo a vzápětí přidejte maso. Zprudka opékejte za občasného promíchání, až maso získá ze všech stran půvabnou zlatou barvu.



Je možné, že se zpočátku z masa uvolní tekutina, která zabrání opékání, je třeba počkat, až se tekutina úplně vypaří až na původní tuk.

K opečenému masu vhod'te cibuli, a ještě asi dvě minuty opékejte, až i cibule získá zlatavou barvu. Pokud by se vám mezitím začalo v pánvi něco příliš připékat, stačí podlít dvěma lžicemi vody.



V dalším kroku přidejte do pánve nakrájenou papriku, a ještě asi půl minuty bleskově promíchejte.

Zasypte cukrem, zalijte octem a nechte ho odpařit, aby po tekutině nezůstal žádný náznak.

Teprve potom přidejte okurky, konzervovaná rajčata, feferonky nebo chilli.

Promíchejte, ztlumte žár na minimum, zakryjte poklicí a nechte pomaličku dusit aspoň 30 minut, až maso změkne.



Dobrou chuť !!!