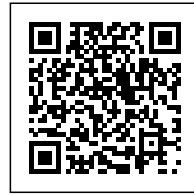




# BRAVČOVÝ PERKELT OD HUGA





Rýchly a dobrý tip na dnešný obed. V našej rodine patrí perkelt alebo paprikáš na akýkoľvek



spôsob medzi najobľúbenejšie. Vyskúšajte a radím uvariť viac, bude dobrý aj na večeru.

Budete potrebovať:

- 1 kg bravčového pliecka
- 1 cibuľu
- 1 kyslú smotanu
- trochu oleja alebo masti
- soľ, mleté čierne korenie
- mletú papriku sladkú aj štiplavú
- 1 bobkový list
- 1 malú lyžičku hladkej múky

Postup:

Na rozpálenej bravčovej masti alebo oleji usmažte na drobno nakrájanú cibuľku do zlata.

Pridajte na kocky nakrájané bravčové mäso a opražte rovnomerne so všetkých strán.

Pridajte soľ, korenie, sladkú a štiplavú papriku (minimálne po 1 čajovej lyžičke), bobkový list a smažte, kým si mäso nepustí šťavu. Aspoň 10-15 minút nechajte mäso dusiť len vo vlastnej šťave.

Potom pridajte trochu vody alebo vývaru, ak máte pripravený. Vodu radšej dolievajte postupne.

Vody pridávajte len toľko aby mäso v nej neplávalo. Maximálne po povrch mäsa. Zakryte pokrievkou a na menšom ohni duste do mäkka cca 40-50 minút.

Keď je mäso mäkké pridajte kyslú smotanu. Jednoducho do nej kvalitne zamiešajte 1 malú čajovú lyžičku hladkej múky a vylejte do perkeltu. Povarte ešte aspoň 5 minút, dochuťte soľou, ak je to potrebné.

**HOTOVO!**

Už len uvariť akúkoľvek cestovinu alebo halušky a luxusný obed je pripravený.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo