Mexický gulášik s domácou špaldovou knedľou

Potrebujeme

- - 750 g bravčového stehna, nevadí ak bude aj troška mastnejšie
- - cibuľu
- - olej
- - deco červeného vína
- - malý pohár najlepšie domáceho leča
- - malá miska mrazeného hrášku
- - soľ, korenie
- - vegeta
- - mletá červená paprika
- - tri lyžice hl. špaldovej múky
- - tvrdý syr Karička

Postup

Na oleji si speníme na drobno nakrájanú cibuľu, pridáme na kocky nakrájané mäso, osolíme, okoreníme, ovegetujeme a opekáme, až kým sa nám mäsko nezatiahne. Zalejeme ho vínom a lečom, pridáme mletú červenú papriku a zalejeme vývarom alebo vodou a necháme variť, až kým nie je bravčovina hotová. Keď je mäso hotové hodíme do omáčky hrášok a varíme 3 minútky. Nakoniec si zarobíme z vody a múky zátrepku a omáčku zahustíme. Podávame s knedľou a na koniec posypeme striúhaným syrom Karička.

Tento recept nám posiela:	Margita z Bojnej
náročnosť:	stredná
čas:	75 minut
porcie:	10