

Vepřový tokáň

Ingredience:

600 g vepřové pečeně
60 g anglické slaniny
2 menší cibule
3 stroužky česneku
60 g sádla
1/2 lžičky mleté papriky
sůl
mletý černý pepř
150 g barevných paprik
100 g rajčat
60 g hladké mouky
100 ml smetany
zelená petrželka na ozdobení

Popis postupu:

Maso nakrájejte na menší kostky, slaninu na nudličky. Cibuli s česnekem oloupejte a nakrájejte nadrobno. Polovinu slaniny krátce opečte v kastrole na sádle. Přísypejte cibuli a společně asi 5 minut restujte.

Poprašte mletou paprikou, vsypejte česnek a osmahněte. Přidejte maso, které z a stálého míchání zprudka opečte. Osolte a opepřete. Zalijte 600 ml vody a pod pokličkou duste doměkka, asi 60 minut.

Papriky očistěte a nakrájejte na nudličky, omytá rajčata na kousky. V pánvi vypečte zbylou slaninu, přibližně po 3 minutách přísypejte papriky s rajčaty a vše orestujte.

Když je maso téměř měkké, přilijte do hrnce mouku rozmíchanou ve smetaně. Vařte ještě 15 minut. Přidejte orestované papriky s rajčaty a už jen 1 minutu povařte. Ozdobte petrželkou. Pokrm servírujte s rýží.