Recept na vepřový paprikáš

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-veprovy-paprikas.html

Jako dítě jsem k nedělnímu obědu milovala kuře na paprice. Dnes mám ráda i vepřový paprikáš, tu lahodou omáčku s měkkým masem a knedlíkem. Kdo by odolal.

Paprikáš se připravuje z libového masa, převážně drůbežího, telecího, králičího nebo třeba vepřového.

V paprikáši a tím se nenechme zmást, je poměrně málo mleté papriky, ale do pokrmu se přidává paprika syrová, která se dusí společně s masem.

Neodmyslitelnou součástí paprikáše je smetana. Paprikáš bez smetany není paprikáš. Maso se krájí na kostky a do pokrmu se přidávají i nakrájená rajčata.

V paprikáši najdeme i vyšší podíl omáčky než masa. Takovým paprikášem je i naše „kuře na paprice“.

Na přípravu 4-6 porcí vepřového paprikáše si připravíme

- 800 g vepřového masa (měla jsem plec), nakrájeného na kostky přibližně o hraně 3 cm
- 2 středně velké cibule nakrájené na kostičky
- 2 polévkové lžíce sádla nebo přepuštěného másla
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 5 datlových rajčat nakrájených na menší kusy
- 2 syrové červené papriky bez jádřinců, nakrájené na malé kousky
- ½ litru horkého kuřecího vývaru nebo vody
- 200 g zakysané smetany
- 1 polévkovou lžíci (vrchem) hladké mouky
- Sůl
- Mletý černý pepř

Na dozdobení talířů potřebujeme

- nasekanou čerstvou petrželku
- kousky čerstvé červené papriky

Postup přípravy vepřového paprikáše

Nakrájenou cibuli zasmažíme na tuku, dokud nezačne růžovět. Cibuli mícháme a kontrolujeme, aby nezačala hnědnout.

Do osmažené cibule přidáme čajovou lžičku mleté sladké papriky a přibližně 1 minutu ji zasmažíme.

K osmažené cibuli s paprikou přidáme kostky masa a smažíme je tak dlouho, až jsou opečené ze všech stran.

Maso osolíme 1 rovnou čajovou lžičkou soli, přidáme nakrájenou červenou papriku a kousky datlových rajčat.



Přidání kousků rajčat a syrové červené papriky
Zdroj:Marcela Hackerová

Podlijeme polovinou horkého kuřecího vývaru nebo vody. Hrnec zakryjeme a na opravdu mírném ohni, za občasné kontroly, maso dusíme 60 minut (1 hodinu). Bude-li potřeba, podléváme dalším vývarem.

Než nám maso změkne, připravíme si smetanový závarek. Zakysanou smetanu přendáme do misky, přidáme 1 polévkovou lžíci (vrchem) hladké mouky, 2-3 špetky soli a vše metličkou prošleháme, až nám vznikne hladký smetanový krém.

Těsně před přidáním do hrnce k masu, přilijeme ještě 1-2 naběračky horkého vývaru nebo vody a opět vše dohladka prošleháme.

Po hodině dušení masa ochutnáme, zda je maso měkké. Pokud ne, přidáme ještě 15-20 minut dušení na mírném ohni.



Uvařený vepřový paprikáš v hrnci
Zdroj:Marcela Hackerová

K měkkému masu přilijeme připravený smetanový závarek, důkladně promícháme a mírně povaříme 15 minut. Provaření je důležité proto, abychom mouku v pokrmu lépe trávili.

Po provaření omáčky hrnec odstavíme ze zdroje tepla. Přidáme špetku mletého černého pepře a ještě ochutnáme, zda není potřeba pokrm dosolit.

Podáváme s knedlíkem, krupicovými noky či s těstovinami. Hotové jídlo podáváme strávníkům ozdobené nasekanou petrželkou, kousky čerstvě nakrájené červené papriky a dozdobit můžeme i kopečkem zakysané smetany.