

Frankfurtská omáčka vylepšená

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová kýta 600 g
- Cibule 2 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Lahůdkové párky 3 ks
- Vejce 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Rajský protlak 1 balení
- Slanina - 1 cm široký hranolek 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso nakrájíme na malé kostky, osolíme a opepříme. V hrnci rozpálíme olej a osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, kterou necháme pořádně zhnědnout, pozor ať se nespálí. Lehce podlijeme vodou, přidáme maso, rajský protlak a sladkou mletou papriku, přidáme trochu vody, přiklopíme pokličkou a vydusíme do tuku, který až vyplave na povrch, tak zaprášíme moukou. Lehce zasmahneme a pomalu přiléváme vodu a mícháme, aby se nedělaly hrudky. Přidáme lahůdkové párky nakrájené na kolečka, 1 cm široký plátek slaniny a vaříme na mírném plameni. Mezitím si uvaříme 2 vejce natvrdo. Oloupeme je a pokrájíme nadrobno a přidáme do omáčky spolu s 1 lžičkou plnotučné hořčice a pořádně promícháme s omáčkou. Podáváme s knedlíkem nebo rýží.