



Tekvicový prívarok

Na tekvicový prívarok budete potrebovať (pre 4 osoby):

1 veľkú tekvicu (obyčajnú), 1 bielu cibuľu, 250 ml šľahačkovej 33% smotany, hrst' nadrobno nasekaného čerstvého kôpru, 1 lyžicu hladkej múky, lyžicu masla, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, trochu olivového oleja

Na bravčové mäso:

750 g bravčového pliecka, 1 cibuľu, lyžičku rasce, 1 lyžicu mletej červenej papriky, soľ a čerstvo mleté čierne korenie, trochu bravčovej masti

Tekvicu očistite, rozpoľte a pomocou lyžice vydlabte semienka. Nemusíte ich vyhadzovať, nasušte a použite pri vysievaní alebo si ich len tak opečte. Tekvicu pomocou robota alebo strúhadla nastruhajte nahrubo. Na drobno narezanú cibuľu usmažte do sklovita na masle s kúskom olivového oleja (aby sa maslo neprepaľovalo), pridajte nastrúhanú tekvicu, osoľte a okoreňte. Duste asi 30 minút, v prípade potreby jemne podlievajte vodou.

Lyžicu múky rozmiešajte v smotane a touto zátrepkou zalejte tekvicu. Múku môžete aj pokojne vynechať, prívarok však bude trochu redší. Do hotového prípravku pridajte hrst' čerstvého kôpru. Dochuťte soľou a korením.

Mäso pripravíte veľmi jednoducho. Pliecko narežte na kocky. Na masti si do sklovita urestujte cibuľu a pridajte k nej lyžičku rasce. Pridajte aj mäso, zasypte červenou paprikou (v prípade, že máte radšej pálivejšie jedlá použite mix pálivej a mix sladkej papriky), osoľte a okoreňte a prikryte pokrievkou a pomaly duste. Mäso by malo uvoľniť vlastnú šťavu, takže sa nemusíte obávať pripálenia. Ai po desiatich minútach jemne podlejte vodou. Duste dokým mäso nebude úplne mäkké (cca 1 hodinu až hodinu a pol).

Podávajte so zemiakmi. Pre vegetariánsku verziu vynechajte mäso a ako prílohu zvoľte 6 minútové vajce.