

AFELIA ME POURGOURI

SUROVINY

Maso:

- 1kg (plec) vepřového masa, nakrájet na kostky
- 4 lžíce olivového oleje
- ½ láhve nebo 350 ml kyperského červeného vína (marinovat, nejlépe přes noc)
- 3 lžíce semínek koriandru, drcených

Pourgouri (bulgur):

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 velká cibule, nakrájená
- hrst tenkých nudliček vermicello
- 200 g bulguru
- 2 x 400 g konzervy sekaných rajčat (nemusí být)
- sůl a čerstvě mletý černý pepř



4 porce



35 - 60 min

POSTUP

1. Vepřové maso nakrájejte na větší kostky, zalijte částí vína a nechte marinovat.
2. Maso vyndejte, nechte okapat. Ve velké pánvi rozehejte olej a okapané maso na něm rychle orestujte, aby se zatáhlo.
3. Orestované maso podlijte zbylým vínem, nechte probublat, cca 1 minutu. Přidejte koriandr, osolte a hezky nechte maso mírně vařit do změknutí, jak bude potřeba. řípadně přdávejte víno. Do změknutí a redukce vína.
4. Pourgouri - Zahřejte olivový olej v hrnci a osmažte cibuli, Rozdrťte nudle do pánve, přidejte koření a bulgur.
5. Za stálého míchání přidejte 400 ml horké vody, vařte na mírném ohni 2-3 minuty nebo dokud vodu nevsákne bulgur. Pokud použijete rajčata, je čas je vmíchat. Dochutě dle potřeby.
6. Sundejte pánev z ohně, zakryjte utěrkou a nechte 10 stát minut, aby seourgouri dodělalo.
7. Dejteourgouri na talíř, na něj dejte afélia a přidejte pořádný tučný jogurt.

