

### Suroviny

1 pórek  
2 karotky  
100 g celeru  
1 cibule  
4 plátky svíčkové po 150 g  
sůl  
mletý černý pepř  
mletá červená paprika  
5 - 6 lžic oleje  
1 lžička hladké mouky  
125 ml masového vývaru (instant) nebo vody  
půl skleničky červeného vína

### Postup

Pórek nakrájíme na nudličky a necháme okapat na sítu. Karotku oloupeme a nakrájíme na hranolky. Celer oloupeme a nakrájíme na hranolky. Cibuli očistíme a nakrájíme na osminky. Svíčkovou opláchneme, osušíme, osolíme, opepříme a posypeme červenou paprikou. Na pánvi ohřejeme 2 lžice oleje, přidáme zeleninu a podusíme. Zaprášíme moukou, promícháme, podlijeme vývarem, který jsme připravili podle návodu na obalu. Podle potřeby osolíme, opepříme, přikryjeme a dusíme 15 minut. Mezitím na druhé pánvi rozpálíme zbylý olej, řízky na něm z každé strany osmažíme. Vypečený tuk rozředíme červeným vínem a spolu s masem ho přidáme k zelenině.

Doporučujeme podávat s vařenými brambory omaštěnými máslem a posypané petrželovou natí, zapíjet červeným vínem.