Vepřové se žampiony a dietní bramboráčky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

700 g libového vepřového masa
300 g žampionů
1 lžíce olivového oleje
1 malá cibule
3 stroužky česneku
3 lžíce kečupu
kousek másla
sůl

Postup

Maso nakrájíme na nudličky, na oleji zpěníme cibuli, opečeme maso, posolíme, podusíme ve vlastní šťávě. Zvlášť podusíme na čtvrtky rozkrájené žampiony, přidáme kousek másla, osolíme. K masu přidáme česnek, kečup a necháme krátce dojít. Příloha: malé bramboráčky bez česneku a majoránky, připravované ZDRAVĚ bez tuku.