

Maso po anglicku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

150 g vepřového masa

0,25 másla

100 ml smetany ke šlehání

1 cibule

100 ml červeného vína

slanina

50 g sýra

Postup

Postup přípravy: Usmažíme slaninu s cibulkou, po třech minutách vyjmeme osmaženou cibulku se slaninou a tuto směs vložíme do misky. Přilijeme olej. Rozpálíme ho, poté vložíme maso smažíme asi 10 minut, poté přilijeme smetanu u toho to receptu je velmi důležitý omastek nevynechávejte ho. Ke konci přilijeme víno.