

Pivovarská bašta

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

800 g vepřové kýty

2-3 lžíce oleje

100 g kečupu

2 stroužky česneku

1 dl piva

1 velká cibule

3 pórký

sůl

pepř

Postup

Postup přípravy: Vepřovou kýtu nakrájíme na nudličky, zprudka opečeme na oleji a zakapeme kečupem. Osolíme, opeříme, přidáme rozetřený česnek, podlijeme a necháme 10 minut dusit. Potom přimícháme nakrájenou cibuli a pórek, dochutíme solí, podusíme a odstavíme.

Podáváme s brambory, rýží nebo těstovinami.