

Banánové vepřové maso

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřového z plece

sůl

pepř

2 lžíce hladké mouky

olej

1 cibule

3 stroužky česneku

1 lžička mleté papriky

0,5 lžičky drceného kmínu

vývar (voda)

1-2 zralé banány

0,5 lžičky cukru

Postup

Maso nakrájíme na hranolky, osolíme, opepříme, posypeme moukou a na rozpáleném tuku osmahneme. Přendáme do pekáče, přidáme cibuli, prolisovaný česnek, mletou papriku a kmín, podlijeme vývarem a dusíme doměkka. Měkké, dočervena pečené maso vyjmeme, vypečenou stavu slijeme a dáme na teplé místo. Banány nakrájíme na kolečka, posypeme cukrem a vhodíme na rozpálený olej, opékáme, až cukr zkaramelizuje. Banány vmícháme k masu a zalijeme výpečkem. Příloha dle chuti, mě se osvědčila bramborová kaše.