

Vepřové s hráškem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g vepřového masa z kýty

200 g hrášku

12 g hladké mouky

20 g oleje

200 g rajčatové šťávy

citrónová šťáva

worcestrová omáčka

sůl

pepř

Postup

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, posypeme moukou a nepatrně opeříme. Pak maso zprudka opečeme na rozpáleném oleji. Opečené maso přelijeme vlažnou rajčatovou šťávou, zakapeme citronem a dusíme asi 8 minut. Pak přidáme sterilovaný hrášek a několik kapek worcestrové omáčky a ještě krátce podusíme