Hustopečský flamendr

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Gražyna RUSZ

Suroviny

600 g vep.kýty
olej sůl
3 cibule
worchester. omáčka
vegeta
sádlo na smažení
křen

Postup

Vepřovou kýtu nakrájíme na plátky,nakleprme,nakrájíme na jemnější nudle,osolíme,zakapeme olejem a necháme uležet.Na pánvi rozehřejeme tuk a orestujeme najemno nakráj.cibuli a potom maso-jakmile maso a cibule povolí,přidáme worchesterovou omáčku a odstavíme.Okořeníme vegetou nebo feferonkami.Flamendra podáváme s čerstvým chlebem,posypaný křenem