

Srnčí maso s ostrou omáčkou

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Květy

Suroviny

1 lžíce oleje
2 středně velké cibule
150 g libové slaniny
500 g srnčího masa
sůl
pepř
150 ml ostrého kečupu
10 lžička worcesteru
2 papriky
4 rajčata
pažitka nebo petrželka

Postup

Na oleji zpěníme cibuli nakrájenou na kostičky a slaninu. Přidáme na větší kousky nakrájené maso, opečeme, osolíme, okořeníme, zalejeme kečupem, worcesterem a za občasného podlévání horkou vodou dusíme do měkka. Pak přidáme nakrájené očištěné papriky oloupaná rajčata a ještě krátce povaříme. Posypeme pažitkou.