

Azu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecího nebo vepřového masa

2 větší cibule

6 lžic kečupu

olej

1 plechovka sterilované kukuřice

1 plechovka fazolí s chilli omáčkou (nebo v tomatové omáčce + přidat špetku chilli)

1-2 mrkve

sůl

worcestrová omáčka

1 hrnek rýže

Postup

Maso pokrájíme na kousky a promícháme se dvěma lžicemi oleje. Necháme minimálně hodinu odpočinout (klidně i přes noc). Rozehřememe olej a maso ze všech stran osmahneme. Osolíme, zastříkneme worcestrovou omáčkou a přidáme na kolečka pokrájenou mrkev a nadrobno posekanou cibuli. Chvilí společně opékáme. Pak přidáme scezenou kukuřici, fazole i s omáčkou, kečup a promícháme. Podlijeme troškou vody a pod pokličkou chvíli podusíme. Nakonec vmícháme běžným způsobem uvařenou rýži. Podáváme se zeleninovým salátem.