

Katův šleh

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g vepřové kýty 150 g cibule 100 g naložených okurek 100 g sterilovaných kapií (bez nálevu) 100 g kečupu 3 feferonky olej worcester sůl mletý pepř

Postup

Plátky vepřového masa pokrájíme na nudličky, osolíme, opeříme a na rozpáleném oleji osmažíme (orestujeme) skoro do měkka. Přidáme cibuli pokrájenou na kostičky a necháme zesklivatět. Pak vložíme pokrájené okurky a kapiě, nadrobno pokrájené feferonky, kečup, několik kapek worcesteru a krátce podusíme (do změknutí masa). Nakonec dochutíme dle chuti.

Příloha: hranolky, krokety, rýže, brambory nebo pečivo.