

Dijonská směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g masa jaké kdo má rád

1 velká cibule

1 velká lžice dijonské hořčice

sůl

pepř

olej

Postup

Maso nakrájené na nudličky, cibuli pokrájenou na měsíčky, sůl, pepř, hořčici a trochu oleje smícháme v míse a dáme do ledničky nejlépe přes noc.

Druhý den dáme pár kapek oleje na pánev a necháme rozehřát. Pak přidáme směs a necháme dusit až je maso měkké. Pokud je potřeba, podléváme teplou vodou nebo vývarem.

Podáváme s rýží nebo různě upravenými brambory.

Ta mrkev nemusí být, dala jsem ji tam jen pro barevnost.