

Maso na Moravance

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí nebo krůtí prsa - možno i vepřové podle počtu strávníků, 2 nohy párků nebo klobásy, rajčatový protlak, jemný kečup a sterilovaná zelenina Moravanka 2x, sůl

Postup

Postup přípravy: Maso a párek nakrájíme na kostky, dáme do pekáče, přidáme protlak, kečup a sterilovanou zeleninu i s nálevem. Okurku ze zeleniny pokrájíme a odstraníme feferonky. Promícháme, osolíme a pečeme do měkka. Nálev se odpaří.

Je to rychlé chutné a hodně pikantní. Nejlepší je podávat s chlebem nebo brambory.