

Dračí oheň

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 lžic ústřicové omáčky

200 g malých žampiónů

1 lžička kurkumy

1 konzerva ananasu

0,5 lžičky soli

4 lžičky kečupu

Ingredience::

200 ml masového vývaru

2 cibule

0,5 lžičky sekaných chilli papriček

3 lžíce cukru

1 dl shery

1 červená a 1 zelená paprika

1 dl oleje

5 lžic chilli omáčky

2 lžičky mleté papriky

500 g libového bůčku

Postup

Postup přípravy: Na oleji prudce opečeme kostky masa, přidáme nakrájenou cibuli, papriky, celé houby (pokud jsou větší, rozkrojíme je na poloviny), kostky ananasu. Podlejeme vývarem, přidáme všechno koření i s omáčkami. Povaříme do měkka, nakonec přimícháme shery.

Podáváme s rýží.