

Kebab ii.

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

600 g vepřové plece

3 cibule

3 papriky

3 rajčata

3 brambory

3 stroužky česneku

3 žampiony

sůl

pepř

lžíce mleté papriky (část může být i pálivá)

lžíce hladké mouky

sádlo

0,5 dl červeného vína

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na kousky, osolíme, opeříme a opečeme na sádle. Přidáme nadrobno krájenou cibuli a na proužky nakrájenou papriku. Orestujeme a zaprášíme hladkou moukou a osmahneme. Zalijeme vývarem (stačí vařící voda) a krátce podusíme. Přidáme nakrájené brambory, rajčata, žampiony, utřený česnek, červené víno a dusíme doměkka. Dochutíme a podáváme třeba s chlebem.