

Louisanská směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hrst hub (sušené)
nebo pórek
kukuřice
2 malé červenou a bílou
250 g masa (kuřecí, hovězí, vepřové)
1 velká cibule nebo
3 rajčata
olivy
slunečnicová semínka
oříšky nebo mandle
provensálské koření
olivový olej
tabasco
ostrý kečup

Postup

Maso rozkrájené na kousíčky orestujeme pak přidáme cibuli a (již namočené) houby, po zružovění přidáme všechny ostatní ingredience (kukuřici, rajčata, olivy, oříšky, mandličky, slunečnicová semínka, provensálské koření). Necháme vypařit šťávu. Rozmícháme tabasco s kečupem a vodou v níž jsme máčeli houby a zalijeme maso v pánvi a krátce prohřejeme.

Podáváme s čímkoliv, nejlépe s rýží, těstovinami nebo opečenými brambory s kořením. Vhodný je též rajčatový salát.