

Minutka z vepřového masa

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

1. Pórky očistíme, rozebereme je a nakrájíme na úzké proužky i se zelenou střední částí (kromě horních špiček listů). Vložíme je na rozehřátý tuk, osolíme a přidáme nahrubo usekaný česnek. Dusíme do měkka 8-10 minut.
2. Z kotlet odkrájíme sádlo a vyškváříme. Při řízcích použijeme další lžičku sádla na opékání. Maso nakrájíme na malé tenké nudličky a na sádle je prudce opečeme 6-8 minut. Pak je posolíme a přendáme k dušenému pórku.
3. Zvlášť smícháme lžičku másla se lžičkou hladké mouky, jakmile začne pění, zalijeme ji trochou vody a povaříme 3 minuty na bílou omáčku. Přilijeme ji k ostatnímu a promícháme. Podáváme s vařenou nebo dušenou rýží.