

Maso z Bombaje

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g vepřového masa

4 lžíce oleje

0,5 lžičky chilli pálivá paprika)

špetka mletého pepře

1 lžička polohrubé mouky

2 cibule

2 rajčata (nebo kečup)

sklenice piva

sůl

Postup

1. Maso nakrájíme na kousky a 3 hodiny marinujeme ve směsi z oleje, koření, mouky a soli.
2. Potom je postavíme na oheň a pražíme asi 10 minut (maso i nálev), poté přidáme umletou cibuli a rajčata. Po chvíli směs zalijeme pivem a dusíme doměkka.
3. Hotový pokrm necháme vychladnout a dáme do lednice. Podáváme až druhý den, kdy pokrm znovu ohřejeme.