Balkánský plamen

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

• 600 g vepřového mäsa ze stehna
• 60 g uzené slaniny
100 •
80 •
100 •
• 150 g sterilizovaného leča
3 •
• feferónka, kečup, sůl
• mleté černé koření
• chili koření, kapie
• petržlenová nať
4 •

Postup

Umyté maso odblaníme, pokrájíme na větší nudle. Cibuli a žampiony pokrájíme. V hlubší panvici rozpálime tuk a opražíme na něm kostky slaniny. Přidáme osolené a okořeněné maso a za stáleho míchání ho opekáme. Když je maso téměř mekké, Přidáme cibuli, houby, feferónku, rozmačkaný česnek a nakonec lečo (bez šťávy), které zjemníme 2 lžicemi kečupu. Dochutíme kořením a dodusíme.