

Čína podle Davida

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

- 2 lžičky soli
- 6 lžiček oleje
- 1 lžička pepře
- 6 lžiček wončestru
- 6 lžiček kečupu
- 2 lžičky papriky
- 2 lžičky majoránky
- 4 lžíce solamylu
- 10 stroužků česneku
- 2 vejce
- 1 kg masa (vepřové, kuřecí, hovězí)
- 1 sklenici sterilizované papriky
- 1 větší cibuli

Postup

1. Maso nakrájíme na nudličky a naložíme do nálevu. Nejlépe na 24 hodin.
2. Rozpálíme pánev a cibulku zpěníme. Poté na ni všechno maso (papriku i s vodou z ní) a podlejeme vodou. Poté dusíme do měkka. Podle potřeby podlíváme vodou díky tomu získáme spoustu výborné omáčky.
3. Příloha: Rýže nebo těstoviny