

Masová specialita s amoletou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vepřového masa

100 g šunky

10 g feferonek

250 g leča

4 vejce

1 cibule

1 lžíce hořčice

olej

sůl

pepř

Postup

Maso nakrájíme na asi čtyř centimetrové nudličky, které osolíme a opepříme. Na oleji osmahneme cibulku, vyndáme ji a na tuku osmahneme masové nudličky.

Přidáme cibuli, na nudličky nakrájenou šunku, krátce ještě osmahneme a přidáme lečo, feferonky a hořčici. Za stálého míchání dusíme až do úplného změknutí masa.

Na každou porci připravíme jednu vaječnou amoletu, dáme na nahřátý talíř a podušenou masovou směs poklademe na ni. Můžeme dozdobit posekanou pažitkou.