

Barevný kopec

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

zelenina na oblohu

4 vejce

maggi

sůl

1 kg hranolek

1 velkou cibuli

200 g zauzeného šunkového salámu

200 g anglické slaniny

worchester

300 g kuřecích jater

strouhaný sýr

sojová omáčka

olej

5 větších žampionů (nebo 1 plechovku krájených sterilovaných)

1 velkou červenou papriku

400 g libového vepřového plecka

pepř

Postup

Postup přípravy: Maso a játra nakrájíme na nudličky, slaninu, salám, papriku a cibuli, na 0,5 cm proužky, čerstvé žampiony na plátky. Plecko osolíme, opepříme, zakápneme sojovou omáčkou, maggi a worchestrem a dáme, nejlépe do velké pánve wok, na rozpálený tuk osmahnout. Když pustí šťávu, za občasného podlévání dusíme, až je měkké. Pak přidáme anglickou slaninu, necháme zesklovatět, poté salám a nakonec játra. Stále dusíme pod poklicí tak, aby na dně bylo pořád trochu šťávy. Poté přidáme žampiony, podusíme 2 min. a nakonec cibuli a papriku, opět podusíme 2 min. a odstavíme.

Mezitím jsme si připravili klasickým způsobem, nejlépe bez tuku, bramborové hranolky. Masovou směs a hranolky smícháme dohromady a necháme nasáknout šťávou. Usmážíme 4 volská oka. Na talíř navrstíme kopec masa s hranolkami, posypeme strouhaným sýrem a nahoru dáme volské oko. Hotové ozdobíme zeleninovou oblohou.