

Zeleninový salát s masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 250 g
- Mražená zeleninová směs 1 ks
- Kečup 3 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Maso nakrájíme na kostky, zeleninu necháme částečně rozmrazit.

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli a na ni osmahneme na kostky nakrájené vepřové maso. Osolíme, přidáme mletou papriku, podlijeme a dusíme do poloměka, teprve potom přidáme částečně rozmrazenou zeleninu, lehce přisolíme, lehce podlijeme a dodusíme doměkka.

Když je pokrm skoro hotov, přidáme kečup a dodusíme.

Zeleninový salát s masem podáváme s pečivem.

