

Hašé z vepřového masa II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso ve vlastní šťávě 1 plechovka
- vejce 4 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z vychlazené konzervy oddělíme sádlo a maso jemně posekáme
2. Na sádle zpěníme oloupanou, nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme maso a za stálého míchání dobře prohřejeme
3. Vše zalijeme rozšlehanými vejci a mícháme, až se vejce srazí
4. Nakonec hašé přisolíme, opeříme a nepatrně okyselíme citrónovou šťávou.

Poznámka:

konzerva 415 g