

Psí štěk

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- telecí párek 400 g
- cibule 2 ks
- paprika 1 ks
- tatarka 2 lžička
- kečup 2 lžička
- plnotučná hořtice 1 lžička
- kremská hořtice 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

1. Cibuli překrojíme na půl, nakrájíme na tenká kolečka a na pánvi s trochou oleje orestujeme, pak přidáme papriku nakrájenou na malé asi 1 cm dlouhé proužky
2. Salám zbavíme slupky, nakrájíme na kolečka nebo půlkolečka a přidáme k cibuli a paprice
3. Vše asi 15 minut restujeme, potom stáhneme z ohně a dochutíme zbylými ingrediencemi.

Doporučení:

- Podáváme s čerstvým pečivem
- Poměr tatarky, kečupu, hořčic a sójové omáčky můžeme kombinovat dle chuti.