

Labužníková specialita

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 400 g
- cibule 1 ks
- paprika 2 ks
- rajčata 2 ks
- vepřová játra 300 g
- žampiony 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na kostky, osolíme a opeříme. Cibuli nakrájíme na půlkolečka, papriky na proužky. Rajčata na špičce křížem nařízneme, spaříme horkou vodou, oloupeme a také nakrájíme na proužky. Na rozehřátém oleji maso ze všech stran orestujeme. Přidáme cibuli a osmažíme ji. Na pánev vsypeme papriku a rajčata, promícháme, podlijeme trochou vody a pod pokličkou dusíme doměkka. Očistíme a na plátky nakrájíme játra a žampiony. V jiné pánvi rozehřejeme olej a osmažíme játra se žampiony. Vsypeme do maso-zeleninové směsi, promícháme a krátce podusíme. Nakonec osolíme.

Poznámka:

paprika - každá jiné barvy