

Kukuřičný salát s krkovičkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- krkovice 3 plátek
- trocha grilovacího koření 1 ks
- olej na dušení 2 lžíce
- houby 1 plechovka
- pórek 1 ks
- kukuřice 1 plechovka
- worcesterská omáčka 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Krkovici nakrájíme na kostičky, posypeme vhodným grilovacím kořením a podusíme na pánvi, až je maso měkké. Poté přidáme houby, pórek pokrájený nadrobno a ještě chvíli podusíme. Do misky vysypeme kukuřici, přidáme sójovou a worcesterskou omáčku a nakonec přisypeme také maso s houbami a pórkem. Můžeme podávat studené i teplé s opečeným chlebem.

Poznámka:

Do salátu můžeš přidat jakýkoli druh hub. Nejlepší jsou samozřejmě houby, které jsme v létě sami nasbírali a zavařili.