

Džingaro

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové 500 g
- cibule velká 2 ks
- malé moravanka 2 ks
- dle chuti kečup 1 ks
- trocha olej 1 ks
- sůl 1 špetka
- trocha pepř 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kolečka a zpěníme ji na oleji. Přidáme na menší kousky nakrájené maso, osolíme, opepříme a dusíme, dokud maso nezměkne.

K podušenému masu přidáme zeleninovou směs Moravanka a kečup podle chuti. Podáváme s chlebem nebo bílým pečivem.

Poznámka:

Místo pečiva lze podávat i vařenou rýži nebo těstoviny. Milovníci pikantních chutí vmíchají chilli koření.