

Vepřové kousky na česneku, jemně pikantní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- vepřová kýta 400 g
- česnek 3 stroužek
- olej 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- paprika pálivá mletá 1 špetka
- steakové koření 1 špetka
- koření na kuře 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nakrájíme česnek najemno a na rozehřáté pánvi s trochou oleje jej orestujeme dozlatova. Poté přidáme nakrájené maso. Zprudka opečeme, přidáme asi skleničku vody a ztlumíme oheň. Ochutíme solí, pepřem a vším kořením, množství podle chuti. Necháme dusit doměkka. Mezitím si připravíme rýži. Až je maso hotové, podáváme s rýží politou šťávou, s okurkami nebo se zeleninou podle chuti.

Mezitím si připravíme rýži. Hotové maso podáváme s rýží politou šťávou, s okurkami nebo se zeleninou podle chuti.

