

Maso s vůní pivečka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 4 plátek
- barevné papriky 3 ks
- pórek 1 ks
- pivo 500 ml
- dle chuti sůl a pepř 1 ks
- kečup 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáčku nebo remosky dáme naklepané plátky masa, zasypeme je pórkem nakrájeným na kolečka a kousky paprik. Vše okořeníme solí a pepřem, já používám koření Baby gril, a podlijeme pivem. Necháme dusit, dokud maso není měkké. Ke konci přidáme kečup. Jako příloha můžou být brambory, nebo hranolky, já dělám malé bramboráčky z brambor a cuket, na které potom maso položím a posypu jej zeleninou.