

Vepřové kostky na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 500 g
- žampiony 400 g
- cibule 2 ks
- masox 1 kostka
- sůl, pepř, červená paprika, kmín, jíška 1 ks
- brambory nebo rýže 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a osmahneme na oleji. Přidáme na kostičky nakrájené maso, osolíme, opepříme, přidáme kmín, červenou papriku a kostku bujonu. Vaříme a podléváme vodou, poté přidáme na plátky nakrájené žampiony. Podléváme a dusíme, dokud maso nezměkne. Nakonec zahustíme jíškou. Podáváme s bramborem nebo rýží.