

Masovo-houbová směs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová plec 500 g
- žampiony 4 ks
- rajčata 2 ks
- cuketa 1 ks
- cibule 2 ks
- česnek 2 stroužek
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks
- majoránka 1 špetka
- na základ olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hlubšího kastrolu na trochu oleje vložíme vepřové maso nakrájené na kostky a opečeme ze všech stran.

Oloupeme cibuli a nadrobno ji nakrájíme. Pak ji přidáme k masu.

Cuketu, stroužky česneku a očištěné houby pokrájíme na kostky a vložíme k masové směsi.

Zamícháme a podlijeme trochou vody.

Směs dusíme za občasného míchání, dokud není maso měkké. Podle chuti osolíme, opepříme a posypeme majoránkou.

Nakonec přidáme na kousky pokrájená rajčata, která pokrm dozdobí. Podáváme s vařenými brambory.

Poznámka:

Pokud máte jiné houby, můžete je do pokrmu s úspěchem použít. Jako příloha se k tomuto jídlu hodí kromě brambor i dušená rýže. Já ji někdy dusím s kari kořením nebo s cibulí, kterou oloupu a rozpůlím.