

Azu po česku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 400 g
- Worcestrová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 lžička
- Kari 1 lžička
- Hořčice plnotučná 2 lžička
- Kečup - jemný 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Zeleninové lečo 1 sklenice

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájenou na kostičky necháme zpěnit, přidáme naklepané maso nakrájené na nudličky a všechno koření. Necháme podusit.

Vepřové maso můžeme vyměnit za kuřecí prsa - je to stejně dobré. :)

Přidáme lečo s nálevem, nakonec kečup a hořčici. Podle potřeby zahustíme solamylem.

Podáváme s rýží nebo podle chuti.