

Cibulové vepřové - minutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Cibule 1 kg
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Olej 1 ks
- Sojová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Poměr masa a cibule - 1:1 (20 dkg masa = 20 dkg cibule)

Maso pokrájíme na kostky nebo nudličky, osolíme, opepříme a dáme smažit do pánve s rozpáleným olejem. Až se maso zatáhne, přidáme do pánve na plátky nebo půlměsíčky pokrájenou cibuli a vše za občasného promíchání restujeme doměkka a dozlatova.

Nakonec ještě dochutíme solí a pepřem.

Cibulové vepřové můžeme před podáváním ochutit sojovou nebo worchesterovou omáčkou, ale nutné to není. Každý si může dochutit i sám na talíři.

Podáváme s bramborovou přílohou (hranolky, vařené brambory...) nebo čerstvým pečivem.