

Čertovský mls

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 6 plátek
- Slanina 50 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 1 stroužek
- Párky 4 ks
- Pepř celý 1 špetka
- Grilovací koření 1 lžička
- Kečup - jemný 2 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninu nakrájíme nadrobno a přidáme na kolečka nakrájenou cibuli (komu větší kousky cibule vadí, tak jí nakrájí nadrobno) a orestujeme. Přidáme maso, párky na kolečka, česnek, kečup a koření. Podlijeme a dusíme, až je maso měkké. Potom trochu zahustíme moukou a ještě chvíli podusíme. Podáváme s pečivem nebo s hranolky.