

Francouzské vepřové na žampionech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 500 g
- Žloutek 2 ks
- Maizena 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Žampiony 200 g
- Koňak 1 lžíce
- Cukr krupice 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Rozkvedlat žloutky s maizenou. Maso nakrájet na kostky a promíchat v žloutcích, aby se obalily. Rozpálit olej, kostky masa v něm osmažit. Na pánvičku dát 2 lžíce oleje, nakrájené žampiony, lžíci koňaku, malou lžičku cukru a osolit. Do vroucí směsi vmíchat osmažené masové kostky. Příloha: rýže se zeleninovou oblohou.