

Hurikán na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová panenka 500 g
- Pepř mletý 1 lžička
- Hořčice kremžská 1 lžíce
- Olivový olej 2 lžíce
- Jarní cibulka 1 svazek
- Rajčata 2 ks
- Pivo 1 l
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, potřeme kremžskou hořčicí, osolíme, okořeníme, potřeme olejem, přidáme na větší kousky nakrájenou zelenou cibulku, podlijeme pivem a necháme marinovat min. 1 hodinu, nejlépe přes noc.

Na rozehřátém oleji opečeme zbytek cibulky, přidáme marinované maso a restujeme, dokud se neodpaří voda. Potom maso opět natřeme hořčicí ale jen z jedné strany, poklademe na něj nakrájaná rajčata a krátce podusíme. Na závěr maso vyjmeme, do výpeku nalijeme ještě zbytek piva a zahustíme moukou.

Podáváme s opékanými brambory nebo hranolky.

