

Labužníková specialita

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 400 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Cibule 1 ks
- Paprika 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Vepřová játra 300 g
- Žampiony 150 g

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na kostky, osolíme a opeříme. Cibuli nakrájíme na půlkolečka, papriky na proužky. Rajčata na špičce křížem nařízneme, spaříme horkou vodou, oloupeme a také nakrájíme na proužky. Na rozehřátém oleji maso ze všech stran orestujeme. Přidáme cibuli a osmažíme ji. Na pánvi vsypeme papriku a rajčata, promícháme, podlijeme trochou vody a pod pokličkou dusíme doměkka. Očistíme a na plátky nakrájíme játra a žampiony. V jiné pánvi rozejdeme olej a osmažíme játra se žampiony. Vsypeme do maso-zeleninové směsi, promícháme a krátce podusíme. Nakonec osolíme.