

Maso s citrónovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Citron 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Vepřové maso 1 ks
- Zeleninový vývar 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, zasypeme citronovou kůrou. Osmahneme na oleji, zalijeme vývarem a dusíme do měkka. Podle potřeby podléváme. Když je maso hotové, zahustíme vývar hotovou jíškou, dochutíme šťávou z citrónu. Podáváme s brambory, rýží či těstovinami.