

Masová směs s paprikou a česnekovými výhonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové maso 250 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Paprika - žlutá 1 ks
- Česnekové výhonky 200 g
- Olej 1 ks
- Worcestrova omáčka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky nebo na kostky, osolíme, opepříme a na pánvi s rozpáleným olejem osmažíme dozlatova. Maso vyndáme stranou, do výpeku přidáme orestovat na nudličky pokrájené očištěné papriky a vařící vodou přelitě (spařené) pokrájené česnekové výhonky. Restujeme do změknutí výhonků a papriky na skus, pak dochutíme solí a pepřem, případně sojovou nebo worcestrovou omáčkou, promícháme s osmaženým masem a podáváme. Podáváme s bramborovou přílohou, rýží nebo čerstvým pečivem.