

Masová směs s uzeninou a česnekovými výhonky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- Vepřové maso 300 g
- Špekáček 3 ks
- Anglická slanina 200 g
- Cibule 3 ks
- Česnekové výhonky 250 g
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Maso (vepřové, drůbeží, králičí) pokrájíme na nudličky nebo kostky, osolíme, opeříme a na rozpáleném oleji ve větší pánvi osmažíme dozlatova. Maso vyndáme.

Do výpeku nasypeme pokrájenou uzeninu, kterou také osmažíme. Poté k ní přisypeme česnekové výhonky, které jsme předem pokrájeli a spařili (přelili je na cedníku vroucí vodou) a na kolečka pokrájené cibule. Smažíme za občasného promíchání do změknutí výhonků a cibule (na skus). Výhonky s cibulí a uzeninou promícháme s osmaženým masem, vše můžeme ještě opeřit nebo dochutit sojovou omáčkou a podáváme.

Podáváme s bramborovou přílohou, rýží nebo čerstvým pečivem.