

Myslivecká směs

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřové maso 1 ks
- Nákládané žampiony 1 ks
- Majoránka 1 lžice
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Paprika 1 lžička
- Olej 1 ks
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Množství surovin závisí na počtu strávníků. Majoránka a paprika (množství) je psaná zhruba na 40 dkg masa. Maso si pokrájíme na nudličky (kostičky), osolíme, opepříme, přidáme majoránku, papriku, česnek, scezené žampiony a dvě lžice oleje. Řádně promícháme a dáme odležet do chladu nejlépe přes noc. Na pánvi s troškou rozpáleného oleje osmažíme zprudka směs dozlatova. Tu pak vyjme na talíř a do výpeku přidáme malinko vody, kterou necháme zpěnit (přejít varem) a maso šťávou přelijeme. Podáváme s bramborovou přílohou nebo s pečivem a vychlazeným pivem.