Přírodní maso s hráškem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 ks
- Sůl 1 ks
- Grilovací koření 1 ks
- Olej 1 ks
- Hrášek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso můžeme použít jak vepřové, tak i kuřecí nebo krůtí. Plátky masa neklepeme, na stranách nakrojíme, aby se nám nekroutily při smažení, osolíme a okořeníme a z obou stran osmažíme.
Hrášek si vyloupeme z lusků nebo použijeme rozmražený. Na pánev s kapkou oleje a kouskem rozpuštěného másla nasypeme hrášek a za občasného míchání smažíme. Smažíme zprudka, aby se nám nezačal dusit, tak, aby se osmažil dokřupava a uvnitř zůstal měkký.
Před koncem smažení buď jen osolíme a opepříme nebo okořeníme tak, jako přírodní maso.
Podáváme s jakoukoliv bramborovou přílohou nebo čerstvým pečivem.