

Kebab Orman

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 4 lžíce
- celer 50 g
- rajský protlak 2 lžíce
- čubrica 2 lžíce
- mrkev 1 ks
- cibule 3 ks
- bílé víno 1 sklenice
- vepřové maso 600 g
- **na ozdobu**
- čerstvá petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Egypt

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso nakrájíme na kousky. Zeleninu důkladně očistíme a také nakrájíme.

Malé kousky masa opečeme na rozpáleném tuku, přidáme nakrájenou zeleninu, osmahneme, přidáme rajský protlak a čubricu. Opatrně osolíme, podlijeme vínem a vodou. Vše podusíme. Když je maso měkké, posypeme kebab nasekanou petrželí.

Kebab Orman podáváme s chlebem nebo s rýží.