

Tirácké maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 lžička
- maggi 2 lžíce
- worcesterská omáčka 1 lžíce
- vepřové maso (kuřecí) 400 g
- vejce 1 ks
- menší cibule 4 ks
- mletý černý pepř 1 lžička
- olej 4 lžíce
- solamyl 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1 lžička
- mletá pálivá paprika 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Nakrájíme maso na nudličky. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kolečka. Všechny zbylé ingredience smícháme s masem. Necháme celou směs 24 hodin odležet v ledničce.

Vezmeme si lžíci a na rozehřátý olej dáváme směs po lžících. Smažíme dozlatova.

Můžeme podávat s brambory, rýží nebo i chlebem.

