

Šunkové plátky alá Montreal

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 1 lžička
- olivový olej 1 lžička
- pomerančová šťáva 3 lžíce
- houby 100 g
- červené víno 3 lžíce
- mletý černý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- brusinky 2 lžíce
- horká voda 50 ml
- drůbeží bujon 1 kostka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Kanada

Počet porcí: 1

Postup:

Houby očistíme a nakrájíme na kousky. Ve větším rendlíku smícháme olej a máslo a rychle osmahneme připravené houby.

K houbám přidáme víno, celé brusinky nebo zavařeninu, horkou vodu, pomerančovou šťávu a drůbeží bujon. Směs přivedeme k varu. Pak přidáme sójovou omáčku a plátky šunky.

Pomalouhustíme šťávu a občas plátky šunky obrátíme. Když je šťáva zahuštěná podáváme.

Šunkové plátky alá Montreal podáváme s rýží nebo s vařeným bramborem. Samozřejmě můžeme přidat i zeleninu.