

Mexické vepřové maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 špetka
- voda 0.5 l
- vepřové maso 500 g
- paprika 4 ks
- rajče 4 ks
- mletý černý pepř 1 špetka
- olej 0.25 hrnek
- cibule 1 ks
- feferonka 2 ks
- **příloha**
- krájený chléb 1 balíček

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové maso omyjeme a nakrájíme na kostky. Osolíme a opepříme.

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Papriku omyjeme, očistíme od jadřinců a nakrájíme. Rajče omyjeme a nakrájíme. Feferonku nakrájíme nadrobno.

Do hrnce nalijeme olej, rozpálíme a přidáme maso, které osmahneme.

K masu přidáme cibuli, papriku, podlijeme malým množstvím vody a vaříme doměkka.

Těsně před koncem vaření přidáme rajčata a feferonku. Společně vše dovaříme.

Hotové mexické maso podáváme s chlebem.