

Chalupářská pánev

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 200 g
- Špekáčky 2 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Žampiony 100 g
- Paprika 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Česnek 2 stroužek
- Pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Pórek 1 ks

Doba přípravy: 1 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájenou na kostičky osmahneme na pánvi. Zaprášíme moukou, vložíme nadrobno nakrájené maso. Zalijeme trochou teplé vody, přidáme houby, přikryjeme a dusíme doměkka, občas podlijeme. Špekáčky oloupeme, nakrájíme na kolečka, pórek, papriku na proužky a přidáme do pánve. Nakonec vmícháme utřený česnek se solí. Dochutíme pepřem a mletou paprikou a dovaříme. Podáváme s chlebem nebo bramborami.

