

Mleté maso s pórem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sádlo 50 g
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- pórek 750 g
- cibule 1 ks
- vepřové maso 750 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové maso podle potřeby očistíme a umeleme najemno. Pórek a cibuli nasekáme nadrobno.

Ve vyšší pánvi rozpálíme sádlo. Vsypeme a zpěníme cibuli, přidáme mleté maso a důkladně osmahneme. Potom přidáme pórek a opět opékáme, dokud se cibule ve směsi neztratí. Pak směs osolíme a opepříme.

Mleté maso s pórem podáváme s chlebem nebo vařenými brambory, případně těstovinami.