

Leskovacké maso s cibulí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- petrželka 1 ks
- vepřová kýta 800 g
- olej 1 dl
- cibule 400 g
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- feferonka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Srbsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vepřové maso podle potřeby očistíme, omyjeme, osušíme a nakrájíme na kousky. Pak je osolíme a napícháme na grilovací jehly. Potřeme je olejem a na roštu nebo grilu je opečeme.

Upečené maso stáhneme z jehly. Zapékací misku vymažeme a vsypeme do ní maso. Cibuli a feferonku očistíme a nasekáme nadrobno.

V pánvi rozehřejeme olej a cibuli na něm zesklivatíme. Přidáme feferonku, osolíme, opepříme, posypeme sekanou petrželkou a smažíme 2 - 3 minuty. Pak osmahlou cibuli promícháme s masem, malinko podlijeme a zapečeme v troubě.

Leskovacké maso s cibulí podáváme s jakoukoliv úpravou brambor nebo pečivem.