

Katův šleh

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová kýta 750 g
- Sůl 1 lžíce
- Pepř 1 lžička
- Slunečnicový olej 70 g
- Cibule 150 g
- Sladkokyselé okurky 100 g
- Sterilované kapie 100 g
- Feferonky 80 g
- Kečup 100 g
- Worchestrová omáčka 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plátky z vepřové kýty nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a na horkém oleji orestujeme téměř doměkka. Přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, kterou necháme zesklouhat, vložíme nakrájené okurky a kapie, rozsekané feferonky, kečup, několik kapek worcestru, dochutíme a krátce podusíme.

Příloha: smažené hranolky, krokety, rýže, brambory, chléb