Ohnivá pánev čerta Šmajstrla

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- vepřové plecko 200 g
- kuřecí řízek 400 g
- klobáska 200 g
- červená paprika 1 ks
- zelená paprika 1 ks
- červené fazole v chilli omáčce 1 plechovka
- střední cibule 4 ks
- česnek 6 stroužek
- žampion 200 g
- olivový olej 50 ml
- chilli papričky /koření/ 2 ks
- pórek 1 ks
- piva 0.1 l
- strouhaný křen 1 kelímek
- sůl 1 špetka
- mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na nudličky, klobásku na tenká kolečka, žampiony oloupeme a pokrájíme na kousky,

papriky zbavíme jádřinců, nakrájíme na proužky, česnek a cibuli nakrájíme na malé kostičky.
Na rozpáleném oleji osmahneme klobásku a maso, vyjmeme na talíř, do výpeku dáme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme papriky, žampiony a restujeme tak 3 -5 minut. Pak zpět vložíme maso, na kousky nakrájené chilli papričky nebo lžičku chilli koření, podlijeme mírně pivem a pár minut podusíme. Přidáme plechovku fazolí (dle potřeby i s trochou nálevu) a prohřejeme. Okořeníme dle chuti. Podáváme na pánvi ozdobené jemnými kolečky pórku a hustě posypané čerstvě nastrouhaným křenem.