

Maso na zelenině

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Vysočina nebo selský salám 150 g
- Cibule 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kečup 5 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Olej 5 lžíce
- Sůl 1 ks
- Mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kousky. Na pánvi rozpálíme olej a na rozpáleném oleji orestujeme kousky masa. Zasypeme moukou a chvíli za stálého míchání opékáme. Osolíme, opepříme a zalijeme troškou vody. Přikryjeme pokličkou a dusíme do změknutí masa. Cibuli a česnek nakrájíme na plátky, papriku a salám na kostičky. Na druhé pánvi rozpálíme olej a osmahneme cibuli dozlatova, přidáme česnek, salám, papriku a krátce spolu osmažíme. Nakonec vmícháme kečup a odstavíme. Směs se salámem přidáme do hrnce k masu a promícháme. Podle chuti osolíme a opepříme.

