

Maso na světlém pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 plátek
- Barevná paprika 3 ks
- Pórek 1 ks
- Světlé pivo 500 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Kečup 4 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáčku nebo remosky dáme naklepané plátky masa, zasypeme je pórkem nakrájeným na kolečka a kousky paprik. Vše okořeníme solí a pepřem, já používám koření Baby gril, a podlijeme pivem. Necháme dusit, dokud maso není měkké. Ke konci přidáme kečup. Jako příloha můžou být brambory, nebo hranolky, já dělám malé bramboráčky z brambor a cuket, na které potom maso položím a posypu jej zeleninou.