

Čertovská pánev

Kategorie: [Maso](#)

Autor: rebe



Suroviny

- 200 g vepřového masa
- 400 g kuřecích řízků
- 200 g pikantní klobásy
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 1 plechovka fazolí v chilli omáčce
- 4 cibule
- 6 stroužků česneku
- 1 plechovka krájených žampionů
- 50 ml oleje
- lžička chilli koření
- 1 porek
- 100 ml piva
- kelímek strouhaného křenu
- sůl a mletý pepř dle chuti

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Maso pokrájíme na nudličky, klobásu na tenká kolečka, papriky bez jader nakrájíme na proužky, česnek a cibuli na malé kostičky. Na rozpáleném oleji osmahneme klobásku a maso, potom masovou směs vyjmeme na talíř a do výpeku postupně dáváme nakrájenou cibuli a česnek, pak přidáme pokrájené papriky a žampiony a restujeme tak 3 -5 minut. Pak vložíme masovou směs opět zpět, okořeníme lžičkou chilli koření, podlijeme mírně pivem a pár minut podusíme. Nakonec přidáme

plechovku fazolí (dle potřeby i s trochou nálevu) a prohřejeme. Osolíme a opepříme dle chuti. Při podávání zdobíme kolečky pórku a čerstvě nastrouhaným křenem.

Přílohy: hranolky, americké brambory, pečivo