

Těstoviny po argentinsku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mražená kukuřice 1 balení
- Zelený hrách 1 balení
- Argentinská kořenící směs 0.5 lžička
- Vepřové maso 500 g
- Mrkev 1 ks
- Olivový olej (dle uvážení) 3 lžíce
- Tuk (dle uvážení) 2 lžíce
- Vařené těstoviny 2 balení
- Strouhaný sýr 50 g
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: USA

Postup:

Vepřové maso nakrájené na řízky naklepeme, posolíme a potřeme směsí oleje a koření. Zapečeme v troubě, případně osmažíme na pánvi nebo pokud máme trpělivost, můžeme maso předtím naložit na 24 h.

Tepelně upravené a následně vychladlé maso nakrájíme na drobné kousky. Na hlubší pánvi/v hrnci podusíme na tuku směs zeleniny, přidáme maso, dochutíme a smícháme s vařenými těstovinami. Nakonec případně ještě dochutíme nebo prisolíme.

Na talířích ještě hotové jídlo posypeme strouhaným sýrem.