

Šunková steak se zeleninou

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Šunka (ručně krájená) 4 plátek
- Olej 1 hrnek
- Cibule 100 g
- Rajčata 100 g
- Sterilované okurky 50 g
- Očištěná jablka 50 g
- Sterilované houby 50 g
- Tuk (např. Stella) 30 g
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Kečup 2 lžíce
- Petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Rajčata vložíme na okamžik do vařící vody, oloupáme a nakrájíme na malé kousky, okurky a jablko nakrájíme na nudličky, houby necháme dobře okapat a nakrájíme na malé kousky. Cibuli nakrájíme na tenká kolečka, zpěníme na tuku, přidáme rajčata, jablko, okurku a houby a krátce podusíme. Po chvilce vmícháme kečup, pepř a sůl a dusíme dále. Plátky šunky opečeme po obou stranách na rozehřátém oleji, přeložíme na talíře, pokryjeme horkou směsí, ozdobíme petrželkou a hned podáváme.

