

Haše ze syrového masa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 1 kg
- Cibule 2 ks
- Tuk 1 ks
- Vývar 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Strouhanka 1 hrst
- Vejce 4 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku osmahneme na tuku do zlatova. Syrové plecko pomeleme, osolíme a krátce i se šťávou osmahneme na cibulce, až zbělá, přidáme pepř, hrstku strouhanky a podle potřeby tolik horkého vývaru, aby se haše pěkně dusilo (přibližně 1 1/2-2 dcl) - asi 1 hodinu. Nakonec přidáme rozšlehaná vejce a mícháme, až jsou vajíčka prosmažená. Ne však dlouho, haše by se hodně dorobilo. Podáváme s vařeným bramborem a libovolným zeleninovým salátem, třeba jen hlávkovým.

Poznámka:

Je to velice oblíbený pokrm zvláště dětí. Je však velice důležité, aby maso na přípravu haše bylo syrové!!! Haše z vařeného masa není nikdy tak šťavnaté a chutné - tuto radu jsem dostala od zkušené kuchařky a kdo to tak vyzkoušel, dal mi za pravdu, chutná skvěle.