

Katův meč



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **3**

289 kalorií , **9 g** cukrů , **3 g** tuků , **3 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/katuv-mec>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osmahneme na oleji, podlijeme trochou vody a udusíme do poloměkka. Pak přidáme lečo, na malé kostičky nakrájené okurky, nakrájené feferóny nebo čili, kečup, hořčici, směs osolíme a opepříme. Udusíme doměkka. Podáváme s bramborovými hranolky a tatarskou omáčkou.

Ingredience

- 400 g vepřového masa
- 1 sklenka leča
- 10 sterilovaných okurek
- 3 lžíce ostrého kečupu
- kousek chilli papričky
- 2 lžíce Dijonské hořčice
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

