

Rampušky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

636 kalorií , 15 g cukrů , 32 g tuků , 55 g bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/rampusaky>

Příprava

Na pánvi rozpálíme olej, přidáme na kousky nakrájené vepřové maso a opékáme. Postupně přidáme nakrájená játra , slaninu, žampiony, šunku, na jemno pokrájenou cibuli a feferonky. Ochutíme solí, kečupem, pepřem. Přiklopíme pokličkou a ponecháme na plotně, dokud není maso měkké. Občas zamícháme. Podáváme se zeleninovou oblohou a jako přílohu rýži, brambory, hranolky i bramboráčky.



Tip k receptu

Kdo má rád hodně ostré jídlo, může použít čerstvé feferonky a ostrý kečup.



Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové kotlety
- ✓ 100 g vepřové játry
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 100 g žampionů
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1/2 lžička soli
- ✓ troška barevného pepře
- ✓ 50 - 100 ml kečupu
- ✓ trochu ml rostlinného oleje
- ✓ 2 feferonky (sterilované)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod