Sládkova bašta

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **2**

2341 kalorií , **0 g** cukrů , **220 g** tuků , **83 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: https://srecepty.cz/sladkova-basta

Příprava

Vepřové maso si nakrájíme na nudličky. Cibuli si nakrájíme nadrobno. Rozpálíme olej v pánvi a osmažíme na něm cibuli, až zesklovatí přidáme do pánve maso a prudce jej opečeme. Osolíme a opepříme, přidáme utřený česnek, podlijeme pivem a podusíme. Dusíme než je maso měkké. S rýží vám bude určitě chutnat.

Ingredience

- 800 g vepřového masa
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 velká cibule
- 200 ml piva
- 4 stroužky česneku
- špetka soli
- troška pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rodina, Hlavní chod