

RECEPTY S MASEM

Asijský bulgur s kuřecím masem

Osmažíme cibuli, orestujeme umleté kuřecí maso, osolíme, opepříme, přidáme kari, sójovou omáčku, mraženou asijskou zeleninu. Necháme vařit. Poté přidáme uvařený bulgur a promícháme.

Boloňské špagety se sýrem

Na oleji osmažíme cibuli, opečeme namletou vepřovou plec, přidáme kečup, česnek, oregano, rajčata, sůl, pepř a zahustíme polohrubou moukou.

Králík po provensálsku

Osmahneme cibuli a slaninu, přidáme na kousky nakrájeného vykoštěného králíka, sůl, pepř, česnek, provensálské bylinky, nakrájené žampiony a rajský protlak. Pečeme do měkka. Zahustíme hladkou moukou, podáváme s vařenými brambory, zdobíme petrželkou.

Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem

Hovězí zadní (nebo vepřová kýta), na oleji podusíme cibuli, mrkev, celer, petržel. Přidáme ocet, sůl, cukr, bobkový list, nové koření, pepř. Zahustíme moukou rozmíchanou ve smetaně.

Knedlíky – hrubá mouka, mléko, vejce, droždí, sůl

Vepřové Kung-pao

Na oleji osmažíme cibulku, přidáme nakrájenou kýtu na nudličky, osolíme, opepříme, dusíme do měkka. Poté přidáme uvařenou cizrnu, červenou a zelenou papriku pokrájenou na kostičky, sójovou omáčku, trošku čínského zelí. Zahustíme moukou a povaříme. Na konec přidáme nakrájený pórek a dochutíme.

