

Barevný mix plný chuti

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: **Bmilinka1991**



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 400 g
- Česnek 7 stroužek
- Pórek 1 ks
- Rajčata 4 ks
- Červená paprika 1 ks
- Kukuřice 1 plechovka
- Žampiony 6 ks
- Máslo 1 lžíce
- Masový vývar 1 kostka
- Sůl dle potřeby 1 ks
- Oregano 1 lžička
- Bazalka 1 lžička
- Těstovin 400 g
- Čínské zelí na oblohu 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nakrájíme maso a vmícháme do něj rozmačkaný česnek a nadrobno nakrájený pórek. Necháme 2 hodiny proležet.

Mezitím nakrájíme ostatní zeleninu i žampiony. Na pánvi na másle zprudka osmažíme maso a

necháme je 20 minut dusit za občasného míchání. Poté přidáme všechnu zeleninu, dle chuti osolíme, přidáme oregano a bazalku. Pak podlijeme vývarem a za občasného míchání vaříme asi 1 hodinu. Mezitím uvaříme těstoviny, slijeme je, dáme na talíře, zalijeme omáčkou a obložíme pokrájeným čínským zelím.