

# Houby s vepřovým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 1

- cibule 1 ks
- mletá paprika 1 ks
- tmavý chléb 1 plátek
- česnek 1 stroužek
- sádlo 2 lžíce
- vepřová plec 300 g
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- masový vývar 3 dl
- čerstvé houby 300 g

**Doba přípravy:** 35 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

## Postup:

Houby očistíme a pokrájíme na plátky. Cibuli a česnek oloupeme, nakrájíme na kostičky. Maso pokrájíme na kostky.

Na sádle zpěníme cibuli, přidáme maso, česnek, osolíme, opepříme a osmahneme. Zaprášíme paprikou, podlijeme vývarem, vsypeme houby a dusíme doměkka. Pokud je třeba, dolijeme vývar.

Před dovařením rozdrobíme střídku chleba, necháme přejít varem a podáváme s čerstvou zeleninou.

