

Azu po tatarsku



Suroviny na 5 porcí:

- 1 kus bobkový list
- 1 špetka sůl a pepř
- 4 lžíce kečup
- 150g cibule
- 2 lžíce rajský protlak
- 4 kusy okurky
- 650 g vepřová kýta
- 70 ml olej
- pepř 5 kuliček
- 3 lžíce hladká mouka na zapražení

Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemno. Maso očistíme a pokrájíme na nudličky.

V hrnci rozejdeme olej, osmahneme cibuli, přidáme maso a za stálého míchání osmahneme.

Přikryjeme pokličkou a dusíme ve vlastní šťávě. Po vydušení maso zaprašíme moukou, podlijeme vodou, přidáme koření a dusíme, dokud není měkké.

Před koncem dušení přidáme kečup s protlakem a okurky pokrájené na kostičky.

Ještě chvíli dusíme a promícháme.

Podáváme s dušenou rýží