Orlická specialita zvaná Rampušák

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

4 plátek	vepřová kotleta
100 g	vepřová játra
100 g	slanina
100 g	žampion
100 g	šunka
1 ks	cibule
2 ks	feferonka
	sůl
	pepř
	kečup
	olej
	jarní cibulka na ozdobu



Postup přípravy

Na pánvi rozpálíme olej, přidáme na kousky nakrájené vepřové maso a opékáme. Postupně přidáme nakrájená játra, slaninu, žampiony, šunku, na jemno pokrájenou cibuli a feferonky. Ochutíme solí, kečupem, pepřem. Na ohni ponecháme do té doby, než je maso měkké. Podáváme posypané pokrájenou jarní cibulkou a jako přílohu servírujeme rýži, brambory, hranolky nebo bramboráčky.

Poznámka: *Tato specialita dostala jméno podle horského ducha, vládce a ochránce Orlických hor. Rampušák je odpovědný za počasí, je patronem sportovců a Horské služby a nad horami vládne v zimě. V létě přebírá vládu princezna Kačenka, která chrání přírodu a má blíže k dětem.*