

Čína po česku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 12h 0min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 12h 20min , Porce: 4

2906 kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **167 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/cina-po-cesku>

Příprava

Maso nakrájíme na malé kostičky. Připravíme si marinádu z olivového oleje, soli, obou omáček, hořčice, majoránky, sladké papriky a najemno nasekané cibule. Vmícháme maso, rozklepneme vejce a zašleháme škrobovou moučku. Masovou směs necháme odležet nejlépe přes noc, alespoň však 2 hodiny. Masovou směs smažíme prudce na rozpáleném tuku, dokud maso není křupavé. Těsně před koncem přidáme na pánev na jemné nudličky nakrájené papriky.

Ingredience

- ✓ 3/4 kg vepřové kýty nebo
- ✓ 3/4 kg vepřové plece
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžičky majoránky
- ✓ 2 lžičky worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ 1 lžičce sojové omáčky
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ 2 lžičky sladké papriky
- ✓ 1 lžička dijonské hořčice
- ✓ 1 lžička škrobové moučky
- ✓ 2 lžičce olivového oleje
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 3 různobarevné (zelená, červená, žlutá) papriky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod