

# Dračí dech



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1573** kalorií , **7 g** cukrů , **116 g** tuků , **112 g** bílkovin

**Autor:** Jana Smidži

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/draci-dech>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opeříme, přidáme prolisovaný česnek, koření dračí dech a olej. Promícháme a necháme chvíli proležet (možno i přes noc). Mezitím si nakrájíme papriku na malé kousky, párek na kolečka, cibuli na nudličky a žampióny na plátky. Na rozpáleném oleji opečeme maso, po chvílce přidáme cibuli, papriku, párek a žampióny a orestujeme. Okmínujeme, přidáme sójovou omáčku, kečup a maličko podlijeme. Dusíme do měkka.



### Tip k receptu

Podáváme nejlépe s bramboráčky, ale lze i s brambory nebo rýží a samozřejmě se zeleninovou přílohou.



## Ingredience

- ✓ 1/2 kg vepřové kýty (plecka)
- ✓ 3 žampióny
- ✓ 1 paprika (kapie)
- ✓ 1 cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 párek
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžička koření dračí dech
- ✓ 1 lžička drceného kmínu
- ✓ 2-3 lžičce kečupu
- ✓ 1-2 lžičce sójové omáčky
- ✓ rostlinný olej

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Hlavní chod