Ostrý salámový wok

Obtížnost:

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

305 kalorií , **6 g** cukrů , **17 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/ostry-salamovy-wok

Příprava

Párky oloupeme, přepůlíme a nakrájíme na plátky. Dáme je do misky, přidáme kari, pepř, worcester, sojovou omáčku, nadrobno posekané chilli papričky, nasekaný česnek, vejce a Solamyl a promícháme. Na woku si rozehřejeme olej a směs krátce opečeme, přidáme cibule nakrájené na tenká půlkolečka a nudličky pórku. Přisypeme oregano, zakapeme kečupem, přilijeme pivo a trochu vody a malou chvilku necháme podusit. Je-li třeba, dochutíme ještě kapkou sojové omáčky. Podáváme s čerstvým chlebem nebo rýží jako rychlou večeři.

Tip k receptu

Nemáme-li rádi příliš ostrá jídla, můžeme chilli papričky úplně vynechat a "přiostřit" pouze pikantním kečupem.

Ingredience

- 500 g silných libových párků
- 1 lžička kari koření
- 1 lžíce Worcesterové omáčky
- 3 lžíce sojové omáčky
- 1-2 chilli papričky
- 1 vejce
- 1 lžíce Solamylu
- 2 střední cibule
- 1/2 pórku
- 1/2 červené papriky
- 2 stroužky česneku
- špetka pepře
- 2 lžíce ostrého kečupu
- 100 ml piva
- 1 lžíce oleje
- 1 lžička oregana (nejlépe čerstvého)

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod, Svačinka