

# Pekingské maso



Obtížnost: 

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

339 kalorií , 0 g cukrů , 3 g tuků , 66 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/pekingske-maso>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky. Z vína, pasty sambal oelek, solamylu a chilli omáčky připravíme marinádu, ve které necháme maso asi hodinu odležet. Papriky a pórek nakrájíme na tenké nudličky. Z masa slijeme marinádu a na rozpáleném oleji je zprudka opékáme doměkka. Přidáme papriku, pórek a za stálého míchání krátce osmahneme. Podáváme s rýží nebo instantními nudlemi.

## Ingredience

- ✓ 300 g hovězího masa na minutku
- ✓ 300 g kuřecích prsou
- ✓ 1 pórek
- ✓ olej
- ✓ 2 lžíce Shao-sing (rýžového vína)
- ✓ 2 papriky - červená a žlutá
- ✓ 1/2 lžíce Solamylu
- ✓ 1/2 lžičky chilli omáčky
- ✓ 1 lžička pasty sambala (Sambal oelek)

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod