

Pikantní vepřové kostky se zeleninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

343 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 3 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-veprove-kostky-se-zeleninou>

Příprava

Namícháme si marinádu z oleje, česneku, pepře, sójové omáčky, citrónové šťávy, soli, chilli omáčky a worcesterové omáčky. Do marinády vložíme maso nakrájené na kostky. Promícháme a marinujeme nejméně 2 hodiny. Pak ho na rozpáleném oleji orestujeme ze všech stran. Když se zatáhne, přihodíme pokrájený řapíkatý celer, jarní cibulku, žampiony, papriku a sterilovanou kukuřici. Dusíme do měkka, podle potřeby podléváme vodou. Nakonec zahustíme solamylem rozmíchaným ve vodě tak, aby pokrm nebyl příliš hustý.

Tip k receptu

Podáváme s těstovinovou rýží nebo těstovinami.

Ingredience

- 2 silnější plátky vepřové krkovice
- 1 jarní cibulka
- 1 stonek řapíkatého celeru
- 2 lžíce oleje
- 1/3 lžička česneková drť
- 1/3 lžička pepř
- sůl
- 1 lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce sladké chilli omáčky
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 lžíce worcesterové omáčky
- 2 žampiony
- 1/2 červené papriky
- 2 lžíce sterilované kukuřice
- 1 lžička solamylu

Kategorie

Celoročně, Maso, Labužník, Rodina, Hlavní chod

