

# Skopové po čínsku



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

594 kalorií , 0 g cukrů , 62 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/skopove-po-cinsku>

## Příprava

Maso nakrájíme na kostky a pokapeme sojovou omáčkou. Pak je opeříme a osmahneme na oleji. Podlijeme vínem a dusíme. Před koncem dušení přidáme 5 nakrájených rajčat, 2 velké nadrobno nakrájené pórký, ještě trochu podlijeme a dodusíme doměkka. Dochutíme nasekanou petrželku a pokapeme ještě trochou sojové omáčky. Podáváme nejlépe s rýží.

## Ingredience

- ✓ 500 g jehněčí kýty
- ✓ 50 ml sojové omáčky
- ✓ troška pepře
- ✓ 4 lžíce oleje
- ✓ 250 ml bílého vína
- ✓ 5 rajčat
- ✓ 2 pórký
- ✓ 2 lžíce petrželové natě

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,  
Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

