

Vepřová kýta s ananasem



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2014 kalorií , 17 g cukrů , 182 g tuků , 64 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-kyta-s-ananasem>

Příprava

Mäso pokrájame na tenke rezance, osolíme, pomiešame s rozmočeným Solamylom a opražíme v rozohriatom oleji do zlata. Potom pridáme ananášový kompót pokrájaný na malé kocky a olúpané opražené posekané mandle, pokvapkáme vínom a dusíme do mäkka. Nakoniec posypeme trochou cukru a dochutíme sojovou omáčkou a posýpeme zelenou petržlenovou vňaťou.



Tip k receptu

Podávame s Tarhoňou a čerstvým šalátom.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřového masa
- ✓ 150 g ananasového kompotu
- ✓ 50 g mandli
- ✓ 1 lžíce Solamylu
- ✓ 50 ml dezertního červeného vína
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 5 lžíc olivového oleje
- ✓ 1 lžíce petrželky
- ✓ 1 lžička sojové omáčky

Kategorie

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