

Vepřová kýta se žampióny a šunkovou rýží



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

1857 kalorií , **1 g** cukrů , **101 g** tuků , **179 g** bílkovin

Autor: Edita

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-kyta-se-zampiony-a-sunkovou-ryzi>

Příprava

Maso omyjeme a nakrájíme na plátky. Osušíme a naklepeme. Z jedné strany je nasolíme a opepříme a z druhé posypeme kari a grilovacím kořením (klidně je takto můžeme namočit přes noc do trošky oleje). Pak je na oleji osmahneme a zalijeme bujónem. Přidáme worcester, sojovku, bílé víno a vaříme do měkka. Ke konci přihodíme scezené žampióny (můžeme použít i čerstvé). Krátce podusíme a pak vyjmeme maso a omáčku zahustíme troškou vody smíchanou s moukou (podle potřeby přilíváme vodu nebo bujón).

Ingredience

- ✓ 3/4 kg vepřové kýty
- ✓ konzerva žampiónů
- ✓ 2 lžičky kari koření
- ✓ 2 lžičky grilovacího koření
- ✓ 0,5 lžičky pepře
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 4-5 lžic hladké mouky
- ✓ olej
- ✓ 5 lžic sojové omáčky
- ✓ 3 lžíce Worcesterské omáčky
- ✓ 0,5 - 1 l zeleninového bujónu
- ✓ 1 dcl bílého vína

Kategorie

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

