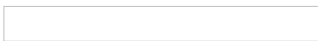


Vepřová kýta z pánve



Obtížnost: □□□□□

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

950 kalorií , **0 g** cukrů , **23 g** tuků , **163 g** bílkovin

Autor: mrak

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-kyta-z-panve>

Příprava

Vepřovou kýtu nakrájíme na větší nudličky, vložíme do misky a přidáme sojovou a worcestrovou omáčku, solamyl, promícháme a dáme uležet do chladna na 24hod. Elektrickou pánev zahřejeme na plný výkon, dáme olej, vložíme maso i marinádu. Opečeme ze všech stran, přidáme obě cibule nakrájené na půl měsíčky a chvilku opekáme. Přidáme papriku pokrájenou na větší nudličky, podlejeme vodou, ve které jsme rozpustili houbové magi, přidáme chilli omáčku, konzervu fazolí a dusíme do měkka.

Ingredience

- 2 lžíce sojové omáčky
- 1 lžíce Worcesterské (Worcesterové) omáčky
- 1 lžíce Solamylu
- 50 ml olivového oleje
- 1 ks cibule bílé
- 1 ks cibule červené
- 1 ks papriky (kapie) červené
- 1 konzerva červených fazolí ve slaném nálevu
- 1 lžíce chilli omáčky sladké
- 750 g vepřové kýty
- 1 kostka bujón do polévek Magi

Kategorie

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