

Vepřová směs s hlívou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

654 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **102 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-smes-s-hlivou>

Příprava

Maso nakrájíme na malé plátečky, osolíme, opepříme, zakapeme sojovou omáčkou, přidáme nadrobno nasekaný česnek a necháme odležet v chladu. V pánvi rozehejeme olej a maso začneme restovat. Hlívu nakrájíme na kousky a přihodíme k masu. Po chvilce přidáme cibuli nakrájenou na nudličky a za další chvíli nudličky papriky. Když je maso měkké, podlijeme ho trochou vody. Solamyl rozmícháme ve lžici studené vody, vlijeme do pánve a směs podle potřeby zahustíme. Dochutíme, vypneme a můžeme podávat. Podáváme s rýží.



Ingredience

- ✓ 400 g vepřové kýty
- ✓ sůl a pepř podle chuti
- ✓ 3 lžíce sojové omáčky
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 červená paprika
- ✓ asi 2 lžičky Solamylu
- ✓ olej
- ✓ 250 g hlívy ústřičné

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod