

Vepřové maso ve směsi z koření a s rýží



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2129 kalorií , **33 g** cukrů , **67 g** tuků , **109 g** bílkovin

Autor: Alirtecka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-maso-ve-smesi-z-koreni-a-s-ryzi>

Příprava

Nejdříve si očistíme mrkev a nakrájíme na kostičky. Papriku zbavíme semínek a pokrájíme na kostičky. Rýži propláchneme studenou tekoucí vodou. Dáme ji do velkého hrnce, zalijeme vodou a přidáme špetku soli. Přivedeme k varu, přikryjeme pokličkou, zmírníme plamen a vaříme ji asi 9 minut, nebo dokud se nevstřebá všechna voda a rýže nezměkne. Mezitím ostrým nožem pokrájíme nebo sekáčkem nasekáme maso na malé kousky stejné velikosti. Vepřové kousky necháme zatím stranou, dokud je nebudeme potřebovat. V misce metličkou rozšleháme směs čínského koření, 1 vejce, škrobovou moučku a třtinový cukr. Obalíme vepřové nudličky v této směsi. Ve velkém woku nebo na pánvi rozežřejeme slunečnicový olej. Přidáme maso a osmahneme ho na prudkém plameni, dokud nebude na okrajích mírně křupavé. Děrovanou lžící ho vyjmeme z woku a dáme zatím stranou. Ostrým nožem pokrájíme cibuli. Přidáme do woku cibuli, česnek, papriku a hrášek a za stálého míchání asi 5 minut smažíme. Dáme zpět do woku vepřové nudličky s uvařenou rýží a za časného míchání 5 minut smažíme. V

Ingredience

- ✓ 275 g dlouhozrnné rýže
- ✓ 6 dcl studené vody
- ✓ 350 g vepřové kýty
- ✓ 2 lžičky koření směsi na Čínu
- ✓ 4 lžíce škrobové moučky
- ✓ 3 vejce
- ✓ 2 lžíce třtinového cukru
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 špetky česnekové drtě
- ✓ 100 g mrkve
- ✓ 1 paprika
- ✓ 15 g másla
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 konzerva hrášku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

pánvičce rozehtejeme máslo. Přidáme
zbývající 2 rozšlehaná vejce a osmažíme je.
Vyklopíme je na čisté prkýnko a nakrájíme na
tenké proužky. V mícháme je do rýžové směsi
ve woku a ihned podáváme.