

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 pánvi rozežřejeme máslo. Přidáme zbývající 2

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

rozšlehaná vejce a osmažíme je. Vyklopíme je na čisté prkýnko a nakrájíme na tenké proužky. Vmícháme je do rýžové směsi ve woku a ihned podáváme.