

Vepřové na čínský způsob



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

1056 kalorií , **0 g** cukrů , **97 g** tuků , **43 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-na-cinsky-zpusob>

Příprava

Vepřové maso nakrájíme na nudličky, osolíme, přidáme koření a solamyl, promícháme. Rozehřejeme olej a pak na něj vložíme ochucené nudličky a zprudka je orestujeme. Přidáme chilli papričku a na kolečka nakrájený pórek, promícháme a ztlumíme oheň. Pak přidáme worchester a sójovou omáčku, promícháme a krátce produsíme, než je maso měkké. Na posledních 5 minut přidáme na proužky nakrájené zelí. Servírujeme s rýží, s hranolkami, na bramboráku apod.



Tip k receptu

Můžeme přidat hrst buráků - získáme "čínu" na způsob kung-pao. Nebo přidáme hrst žampionů a získáme "čínu" na způsob "švej-ču-žou".

Ingredience

- ✓ 400 g vepřového masa (nejlépe kýty)
- ✓ 1 pórek
- ✓ 1/4 pekingského nebo čínského zelí
- ✓ kousek chilli papričky
- ✓ olej
- ✓ sůl
- ✓ kari koření
- ✓ sušený zázvor
- ✓ Solamyl
- ✓ 1 lžičce sojové omáčky
- ✓ 1 lžičce Worcesterské (Worcesterové) omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Návštěva, Hlavní chod

