

Vepřové na kari



Obtížnost: ○○○○○

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

1122 kalorií , **0 g** cukrů , **15 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

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

Příprava

Cibuli nasekanou najemno zpěníme na oleji. Maso nakrájíme na kostičky. Přidáme k cibuli, osolíme, opepříme, okořeníme kari kořením, podlijeme trochou bujónu a dusíme. Po chvíli podlijeme bílým vínem, zakápneme sojovou omáčkou. Dusíme cca půl hodiny. Přidáme lžičku cukru a lžičku solamylu pro zahuštění.

Ingredience

- 400 g vepřové plece
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžičky kari koření
- 1 lžička solamylu
- 100 ml bílého vína
- 150 ml drůbežího bujónu
- 1 lžička cukru krupice
- 1-2 lžičky sojové omáčky
- 1 cibule

Kategorie

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