

# Vepřové plecko po čínsku



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**2184** kalorií , **0 g** cukrů , **204 g** tuků , **69 g** bílkovin

**Autor:** Jozef

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-plecko-po-cinsku>

## Příprava

Bravčové pliecko pokrájame na rezne, vyklepeme a dáme do oleja dusiť s očistenou, na kocky pokrájanou zeleninou a cibuľou. Po hodine mäso vyberieme a potrieme sardelovou pastou, hořicou, sojovou omáčkou a rajčiakovým pretlakom. Mäkké udusené mäso vyberieme, do šťavy prilejeme smotanu, v ktorej sme rozmiešali múku, povaríme a precedíme. Zeleninu pretrieme cez sito, do šťavy pridáme cukor podľa chuti a citrónovú šťavu.



### Tip k receptu

Namiesto múkou môžeme zahustiť solamylom.

## Ingredience

- ✓ 600 g vepřového masa z plece
- ✓ 100 g kořenové zeleniny
- ✓ 60 ml slunečnicového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 20 g sardelové pasty
- ✓ 1 lžíce bylinkové hořčice
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 200 ml sladké smetany
- ✓ 20 g hladké mouky
- ✓ troška cukru
- ✓ lžička citronové šťavy
- ✓ lžička sojové omáčky

## Kategorie

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