

# Vepřové s pórkem a oříšky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1443** kalorií , **0 g** cukrů , **129 g** tuků , **53 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-s-porkem-a-orisky>

## Příprava

V misce rozmícháme vejce se škrobovou moučkou a mletý zázvor. Vepřové maso nakrájíme na nudličky, přidáme je do misky ke směsi a pořádně promícháme. Vezmeme pánev a rozpálíme na ní olej, vložíme na něj maso a krátce ho orestujeme. Přidáme pórek, který nakrájíme na čtvrtkolečka a také papriky, které jsme pokrájeli na nudličky a naposledy oříšky. Zalijeme sójovou omáčkou a podusíme do měkka. Poté dosolíme a opeříme podle chuti.

## Ingredience

- ✓ 300 g vepřového masa-kýta nebo pečeně
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžičky škrobové moučky
- ✓ 0,5 lžičky mletého zázvoru
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 ks pórků
- ✓ 1 ks zelené a 1 ks červené papriky (kapie)
- ✓ 50 g arašídů (burské ořechy, buráky)
- ✓ 3 lžíce sojové omáčky
- ✓ špetka soli
- ✓ troška pepře

## Kategorie

Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Rodina, Hlavní chod

