

Vepřový bůček v zelí



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 45min , Porce: 1

214 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 10 g bílkovin

Autor: Kateřina Růžičková

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovy-bucek-v-zeli>

Příprava

Na drobné kostičky nakrájené maso okořeníme, posypeme glutasolem, osmahneme na tuku s česnekem a částečně vysmažíme. Přidáme zelí, koření, sójovou omáčku, víno a podusíme do měkka. Podáváme ochucené zelenou natí.

Ingredience

- ✓ 80 g bílého zelí
- ✓ 5 g česneku
- ✓ troška glutasolu
- ✓ 3 kapky sójové omáčky
- ✓ 5 g škrobu
- ✓ 0,15 dcl vína
- ✓ troška pepře
- ✓ 5 g tuku
- ✓ 40 g vepřového bůčku
- ✓ troška zázvoru

Kategorie

Celoročně, Klasika, Rodina, Hlavní chod

