

Wok po kypersku



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 12h 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 12h 40min , Porce: 4

693 kalorií , **0 g** cukrů , **28 g** tuků , **105 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/wok-po-kypersku>

Příprava

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, okořeníme drceným koriandrem a zalijeme vínem. Přidáme nasekanou koriandrovou nať a necháme v chladu odležet do druhého dne. Na woku rozežřejeme olej, přidáme maso, které jsme vyndali z marinády a nechali odkapat. Marinádu zatím odložíme stranou. Maso restujeme, až je měkké. Pak přidáme sterilovaná rajčata, která jsme pokrájeli na menší kousky a zalijeme schovanou marinádou. Vše necháme zredukovat na potřebnou hustotu. Trvá to už jen chvíli. Dochutíme solí a je-li třeba, přidáme asi půl lžičky cukru. Podáváme s bílým pečivem.

Ingredience

- 500 g vepřové kýty
- 200 ml červeného vína
- sůl
- pepř
- 1 lžička drceného koriandru a trocha čerstvé natě
- 1 konzerva sterilovaných rajčat
- 2 lžíce oleje

Kategorie

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

