

Maso po Sečuánsku č.1- čína

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

zelí
pórek
solamyl
chilli koření
sójová omáčka
mletá paprika
bílé víno
cibule
Vepřové maso

Postup

Z čínské kuchyně - Libové vepřové maso nakrájíme na nudličky, lehce obalíme v Solamylu a naloží se do koření složené z červené sladké mleté papriky, sójové omáčky, chilli koření a mletého zázvoru. Necháme odpočinout. Na pánvi rozpálíme tuk, do něj vložíme maso a za stálého míchání osmahneme do zlatova. Poté přidáme zeleninu - pórek nakrájený na kolečka, nadrobno rozkrájenou cibuli, nakrájené hlávkové zelí, a také ji osmahneme, podlijeme omáčku bílým dezertním vínem . Podáváme s chlebem.