

Gothaj ču žu (čína chudých)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Pro 4 osoby - 400-500g gothajského salámu

sůl

olej

100 g hlávkového zelí

100 g pórku

šálek vývaru

2 lžíce sójové omáčky

půl lžičky glutasolu (vej su - čínské koření)

3 lžíce sádla

špetka drceného pepře

Postup

Gothaj nakrájíme na kostičky, rozejdeme na pánvi olej, a zprudka opečeme salám za stálého míchání. Do druhé pánve dáme nakrájené zelí s pórkem, promícháme a zalijeme hovězím vývarem. Necháme lehce podusit do křupava. Pozor nerozvařit. Lze dělat i na páře. Salám vsypeme do zelí, a dochutíme sójovou omáčkou, špetkou glutasolu, osolíme, přidáme drcený pepř. Necháme chvilku dojít. Podáváme s vařenou rýží.

varianta: lze přidat i houby např. žampiony.