

Kuřecí nebo vepřové adabo

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecího nebo vepřového masa nakrájeného na větší kostky

3 nasekané stroužky česneku

1 ks středně velké cibule na krájené

5 lžic tmavé sojové omáčky

3 lžíce vinného octa

5 lžic oleje

0,25 lžičky černého pepře

2 šálky vařící vody

Příloha:

rýže

Postup

Na pánvi (wok) osmahneme na horkém oleji česnek a cibuli dohněda.

Přidáme maso a mícháme asi minutu, pak přikryjeme poklicí.

Po chvíli přidáme sojovou omáčku a vinný ocet zamícháme a opět pod pokličkou dusíme dvě minuty.

Přidáme horkou vodu, a zvolna vaříme za míchání omáčku mírně zahustíme.

Je-li třeba, dochutíme sojovou omáčkou a bezprostředně podáváme.