Vepřové čínské kostky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g vepřové kýty
300 g brokolice
300 g mrkve
200 g čínského zelí
150 g cibule
1 malá lžička cukru
1 lžíce solamylu
1 lžička soli
olej
2 lžíce sójového oleje
2 lžíce sójové omáčky

Postup

Maso nakrájíme na menší kostky. Smícháme cukr, sójový olej, sójovou omáčku, solamyl a sůl. S touto směsí maso promícháme a necháme asi hodinu uležet. Brokolici rozebereme na růžičky, mrkev nakrájíme na kolečka, cibuli na větší kostky, čínské zelí nařežeme. Odleželé maso orestujeme na rozpáleném oleji doměkka. Přidáme připravenou zeleninu a za stálého míchání dusíme asi 5 minut. Podáváme horké.