Medailónky s čínským zelím

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g čínského zelí
1 cibule
4 řízky z vepřové kýty (po 150 g)
sůl
pepř
2 lžíce rostlinného oleje
0,5 svazku petrželky
1 sáček rajské omáčky (instantní)

Postup

Očištěné a omyté zelí nakrájíme na proužky. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Maso omyjeme, lehce naklepeme, osolíme a opepříme. V pánvi rozpustíme tuk a maso na něm po obou stranách opečeme. Řízky vyjmeme z pánve a odložíme stranou do tepla. Do vypečeného tuku nasypeme cibulku a osmahneme ji. Potom přidáme pokrájené zelí a krátce podusíme. Na zeleninu opět položíme maso, přiklopíme pokličkou a dusíme doměkka asi 8 minut. Opereme petrželku, otrháme lístky a velmi jemně je nasekáme. Podle návodu na sáčku připravíme rajskou omáčku. Na talíře rozdělíme vydušené zelí, maso a přelijeme je omáčkou. Pokrm posypeme nasekanou petrželkou a podáváme s vařenými brambory.