

Malajský řízek

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

60 dkg vepřové kýty

2 vejce

4 lžíce solamylu

6 lžic sojové omáčky

2 lžičky kurkumy

5 lžic mletého koriandru

hlavička česneku

sůl

pepř

Postup

Maso naklepeme, jemně osolíme a opepříme a naložíme do marinády, která by měla mít hustou konzistenci.

Na marinádu smícháme vejce, solamyl, sojovou omáčku, nastrouhaný česnek a koření. Maso necháme marinovat nejméně 2 hodiny, nejlépe celý den. Takto připravené maso smažíme na oleji a při smažení můžeme ještě potírat zbytkem marinády.

Podáváme s bramborovou kaší a ovocným salátem.