

Vepřové po asijsku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

300 g vepřových panenek

4 lžičce citronové šťávy

1 stroužek rozetřeného česneku

1 lžička sekaného zázvoru

6 lžic tmavé sójové omáčky

kayenský pepř

200 g zelí

2 mrkve

1 pórek

4 řapíky celeru

1 červená paprika

4 lžičce rostlinného oleje

1 lžička medu

sůl

150 g sójových výhonků

1 lžičce praženého sezamu



Postup

1. Maso nakrájíme na nudličky. Citronovou šťávu smícháme s česnekem, zázvorem, sójovou omáčkou a pepřem. Maso asi na 30 min. naložíme do marinády. 2. Zeleninu nakrájíme na nudličky. Masa z marinády vyjmeme a opečeme na oleji. 3. Ve vypečené šťávě zkaramelizujeme med, přisypeme zeleninu. Dusíme 10 min. Přidáme maso, výhonky i marinádu, osolíme, opepříme a posypeme sezamem. Původní kuchyní tohoto receptu je Čína