Těstoviny čínské

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Grażyna Rusz

Suroviny

100 g špaget
200 g vep. řízků
0,5 lžičky zázvoru nebo kari
0,5 vegety
1 lžíce soj. om.
1 solamylu
2 oleje
podle chuti kečup

Postup

Vepřové řízky nakrájíme na proužky, zalijeme soj. mo., olejem, dáme zázvor, vegetu, solamyl a necháme 2 hod. uležet. Pak na pánvi osmahneme a vmícháme do uvařených špaget.