

Nudličky z vepřového masa s česnekovými stvoly

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

200 g libového vepřového masa

250 g mladých květních česnekových stvolů

špetka cukru

2 lžíce sójové omáčky

na špičku glutamanu

5 lžic oleje

1 až 1,5 lžičky škrobové moučky

1 lžíce dezertního vína

1 bílek

Postup

1. Vepřové maso nakrájíme na tenké plátky a poté ještě na nudličky. V misce je promícháme s vínem, bílkem, škrobovou moučkou a 1 lžičkou oleje a necháme v chladu marinovat. 2. Česnekové stvoly překrájíme na 3 cm dlouhé kousky. Na pánvi rozežřejeme olej, vložíme vepřové nudličky a za stálého míchání je od sebe oddělíme. Pak vmícháme česnekové stvoly a zprudka opékáme asi 2 minuty. Ochutíme sójovou omáčkou a cukrem, ještě krátce opečeme a nakonec vmícháme glutaman.