

Eishu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

300 g vepřové kýty

1 malá sklenička krájené kapie

1 malá sklenička žampionů

1 cibule

1 čínské zelí

pepř

sůl

solamyl

2 žloutky

1 menší palička česneku

sojová omáčka

olej

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na kostičky, přidáme sůl, pepř, lisovaný česnek, žloutky, solamyl, (asi 1 lžíci), a smícháme (můžeme nechat chvíli proležet v chladu). Na rozpáleném oleji směs orestujeme, přidáme cibuli, kapii, žampiony a dále restujeme. Když je maso měkké přidáme zelí nakrájené na jemné nudličky a sojovou omáčku a krátce orestujeme. Zelí by mělo zůstat trochu křupavé. Příloha hranolky nebo rýže.