Exotické kotlety

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:
4 vepřové kotlety
0,5 hlávky pekinského zelí
10 žampionů
1 mrkev
1 lžička zázvoru
1 lžíce sójové omáčky
3 lžíce oleje
sůl
pepř

Postup

Postup přípravy: Kotlety omyjeme, osušíme a nakrájíme na dlouhé širší nudličky. Na rozpáleném oleji asi 5 minut smažíme maso a kolečka mrkve. Poté přidáme plátky žampionů, zázvor a ještě chvíli smažíme. Dochutíme solí a pepřem, přidáme široké nudličky zelí a sójovou omáčku. Opatrně promícháme a prudce prohřejeme.