

Maso tří barev

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

300 g vepřové kýty

300 g kuřecích prsíček

300 g vepřových jater

1 lžíce solamylu

1 vejce

sůl

1 pórek

0,5 kostky masoxu

1 lžíce sójové omáčky

rostlinný olej

ředkviček

1 feferonka

Postup

Postup přípravy: Maso i játra očistíme, omyjeme a odřízneme tučné kousky. Solamyl přelijeme dvěma lžícemi vody a necháme stát. Asi po 10 minutách vodu slijeme. Do solamylu přidáme vejce, sůl a umícháme zahoustlou kaši. Maso rozkrájíme na tenké nudličky. Nasypeme je do kaše a důkladně v ní obalíme. Necháme asi 20 minut naložené pěkně uležet. Na pánvi rozpálíme vyšší vrstvu oleje a obalené masové kuličky na něm opékáme ze všech stran asi 4 minuty. Vyjmeme a necháme okapat. Omyjeme a nakrájíme na proužky ředkvičky. Na pánvičku dáme dvě lžíce oleje, přidáme očištěný a na proužky nakrájený pórek. Masox rozpustíme v 100 ml horké vody a spolu se sójovou omáčkou vlijeme na pánvičku. Vše asi 2 minuty podusíme. Nakonec přidáme masové nudličky a ředkvičky. Potom ještě chvíli prohřejeme. Opláchneme a očistíme feferonku a pokrájíme ji nadrobno. Rozpálíme lžičku oleje a feferonku osmahneme. Masové nudličky posypeme osmaženou feferonkou a podáváme s vařenou rýží.