

Mu - Sü - Žou (vepřové s houbami a vejcem)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g libového vepřového

30 g sušených hub

1 lžička solamylu

mletý pepř

zázvor

na špičku nože muškátového květu

2 lžičky sójové omáčky

2 vejce

1 stroužek česneku

3 lžíce oleje

Postup

Sušené houby spaříme horkou vodou a necháme asi 1 hod. nabobtnat. Pak je scedíme a pokrájíme na menší kousky. Maso nakrájíme na plátky, posypeme solamylem, zázvorem, pepřem a muškátovým květem, pokapeme polovinou sójové omáčky. Necháme hodinu stát.

Vejce rozšleháme a upečeme omeletu, necháme vychladnout a nakrájíme na nudličky. Nakrájené houby rychle osmažíme aby trochu změkli a přendáme je na talíř. Pak rychle osmahneme česnek nakrájený na plátky, přidáme naložené maso a opékáme 3 - 4 min. Když maso rovnoměrně zhnědne přidáme osmažené houby a omeletové řízky. pokapeme zbytkem omáčky a opékáme za stálého míchání 1 min. (Můžeme kombinovat s různými druhy zeleniny).