Čína z vepřového masa s chřestem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vepřového plecka
1 stroužek česneku
0,5 lžičky strouhaného zázvoru
2 lžíce sójové omáčky
špetka cayenského pepře
4 lžíce oleje
250 g zeleného nakládaného chřestu
4 mrkve
1 svazek naťové cibulky
pepř□□

Postup

Maso nakrájíme na nudličky. Česnek najemno nasekáme, přidáme zázvor, sójovou omáčku, cayenský pepř a lžíci oleje. Marinádou přelijeme maso a necháme odležet. Slijeme chřest nakrájíme ho na kousky. Mrkve a cibuli nakrájíme na slabá kolečka. Na rozehřátém oleji za stálého míchání osmahenme maso, vyjmeme z pánve, přilijeme lžíci oleje, přisypeme zeleninu a 4 minuty dusíme. Přidáme zpět maso, promícháme a smažíme ještě minutu. Pokrm není nutné solit, pro chuť můžeme přidat špetku vegety.