

Barevná směs

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

100 g vepřové kýty

100 g kuřecích prsou

0,5 salátové okurky

šálek sterilovaných žampionů

0,5 lžičky chilli nebo pálivé papriky

špetka kmínu

špetka glutasolu

1 lžička cukru

1 lžíce octa

3 lžíce oleje na smažení

Na obalení masa:

1 bílek

0,5 lžičky solamylu

voda nebo alkohol

Postup

Maso i okurku nakrájíme na kostičky, žampiony na čtvrtky. Maso v misce rozmícháme se směsí na obalení a na rozpáleném oleji zprudka opečeme. Důkladně mícháme, aby se kousky masa neslepily. Až maso zbělí, přidáme chilli, kmín, okurku a žampiony. Smažíme ještě asi 5 minut. Před dokončením přidáme cukr, okořeníme glutasolem a zakápneme octem. Jídlo není suché, ale je téměř bez šťávy. Podáváme s rýží.