Bůček s pekingským zelím

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 lzice Olej
1 lzice Alkohol
0,12 l Voda
100 g Veprovy bucek
1,5 lzice Ocet
1 talir Zeli pekingske-jen rapiky
1,5 lzice Solamyl
1,5 lzice Cukr
dlee chuti Chilli koreni
4,5 lzice Sojova omacka
dle chuti Cibule - jen nat

Postup

Omacka - 0,125 litru vody, 1,5 lzice sojove omacky, 1,5 lzicky cukru, 1,5 lzicky solamylu, 1,5 lzice octa. Bucek nakrajime na kosticky a v misce jej promichame 1 lzici sojove omacky a1 lzici alkoholu. Nechame asi 15 minut odpocinout. Pripravime pekingske zeli. Z listu odkrojime silne rapiky