

Vepřové sladkokyselé maso s nudlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Ananasový kompot 1 plechovka
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Rajčatová omáčka 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Ocet 2.5 lžíce
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Vepřová plec 200 g
- Červená paprika 1 ks
- Jarní cibulka 3 ks
- Čínské vaječné nudle 1 balení

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

4 lžíce kompotové ananasové šťávy smícháme s kukuřičným škrobem do hladké pasty. Poté vmícháme rajčatovou omáčku, třtinový cukr, ocet, sójovou omáčku. Na wok pánvi rozpálíme olej na

kterém orestujeme nadrobno pokrájenou vepřovou plec a opečeme zprudka ze všech stran. Maso z pánve vyjmeme, na pánvi opečeme na kousky nakrájenou červenou papriku, opékáme ji cca 2 minuty, přidáme kostky kompotovaného ananasu, napříč nasekanou jarní cibulku, promícháme a krátce opečeme. Vmícháme ananasovou pastu, 2 lžíce vody, opečené vepřové, promícháme a prohřejeme.

Podáváme s vaječnými nudlemi.