

Vepřové kostky se zázvorem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 600 g
- Olej 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvý zázvor cca 5 cm 1 ks
- Koriandr (lístky) 1 lžíce
- Světlá sójová omáčka 2 lžíce
- Ananasový džus 150 ml
- Chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájejte na kostky. Na oleji orestujte plátky cibule a česneku. přidejte nastrohaný zázvor, koriandr a maso. Orestujte a zalijte sójovou omáčkou a džusem. Osolte, opepřete a duste asi hodinu. Přidejte chilli papričku a duste doměkka. Podávejte s rýží.