

Vepřové nudličky v čínském zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- červené víno 3 lžíce
- česnek 2 stroužek
- čínské zelí 1.2 ks
- červená paprika 1 ks
- sojová omáčka 1 lžíce
- solamyl 1 lžíce
- vepřová kýta 800 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu nakrájet na nudličky, osolit, opepřit, promíchat s vínem a asi hodinu nechat odpočinout. Cibuli a česnek pokrájet nadrobno, čínské zelí s paprikou nakrájet na nudličky. Na pánvi se silnějším dnem rozpálit olej a zprudka na něm osmahnout cibuli. Vepřové nudličky obalit v solamylu, dát do pánve a orestovat. Po chvilce přidat česnek, sójovou omáčku, zelí, papriku a podusit. Jako příloha je vhodná rýže nebo rýžové nudle.