

Barevná vepřová čína

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 500 g
- bambusové plátky 1 plechovka
- mrkev 1 ks
- cibule 1 ks
- zelí hlávkové bílé 3 hrst
- olej 3 lžíce
- světlá sójová omáčka 1 lžíce
- kuřecí vývar 1 hrnek
- jidášovo ucho 1 hrst
- žampiony 1 hrst
- bramborový škrob 1 lžička
- ústřicová omáčka 1 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso omyjeme a nakrájíme na kostičky nebo proužky, osolíme a opepříme. Pokud máme čas, zakapeme ho třemi lžícemi oleje, promícháme a necháme v chladu alespoň dvě hodiny odpočinout. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje (pokud máme maso předem naložené, olej už přidávat nemusíme a rozežřejeme jen pánev) a maso za občasného zamíchání opečeme tak, aby se zatáhlo. Přidáme na kostky pokrájené listy zelí, cibuli, na plátky pokrájenou mrkev, jidášovo ucho(to jsme si předtím dle návodu nechali ve vodě změkhnout), žampiony pokrájené na plátky a okapané a proprané bambusové plátky. Směs promícháme a zprudka orestujeme. Ochutíme světlou sojovou omáčkou, ústřicovou omáčkou a kuřecím vývarem. Necháme trochu zredukovat. Zahustíme škrobem rozmíchaným v trošce studené vody, krátce provaříme a podle potřeby dochutíme. Podáváme s rýží.