

Špagety po orientálu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Mletý zázvor 1 lžička
- Solamyl 2 lžíce
- Vepřová kýta 400 g
- Kuřecí vývar 400 ml
- Tabasco 1 lžička
- Sezamový olej 2 lžíce
- Mrkev malá 1 ks
- Žampiony 120 g
- Chilli paprička 1 ks
- Sladký cukrový hrášek 200 g
- Špagety 600 g
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek utřete a promíchejte se sójovou omáčkou, zázvorem a solamylem. Maso nakrájejte a obalte ve směsi, Vývar smíchejte s pálivou omáčkou a sezamovým olejem. Mrkev, žampiony a papričku nakrájejte.

Špagety uvařte. Ve velké pánvi opečte na oleji maso. Přidejte zeleninu a poduste. Přilijte vývar s přísadami a uveďte do varu. Vložte hrášek a papričku. Když směs zhoustne, nalijte ji na připravené špagety.