

Čínské masové hranolky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 400 g
- olej 4 lžíce
- **Marináda**
- polévkové koření 2 lžíce
- moučkový cukr 1 lžíce
- worcestrová omáčka 1 lžíce
- škrobová moučka 1 lžíce
- kari 1 lžička
- pálivé papričky 6 ks
- žloutek 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřové maso odfilujeme, opláchneme, osušíme a nakrájíme na hranolky
2. Do mísy dáme polévkové koření, žloutky, moučkový cukr, worchesterskou omáčku, škrobovou moučku, kari koření a dobře promícháme
3. Podle chuti přidáme očištěné, na drobno nakrájené pálivé papričky, nakrájené maso, zamícháme a necháme několik hodin v chladu marinovat
4. Pak masové hranolky opečeme na rozehřátém oleji dozlatova.