

Vepřové maso v chilli omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 400 g
- masový vývar 200 ml
- sladká chilli omáčka 100 ml
- olej 2 lžíce
- grilovací koření 1 lžička
- solamyl 1 lžička
- pórek 5 plátek
- mrkve 3 ks
- stonek řapíkatého celeru 2 ks
- cibule 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozpáleném oleji opečeme za stálého míchání na menší kousky pokrájenou vepřovou kýtu s grilovacím kořením
2. Pak přidáme na tenká kolečka nakrájenou cibuli, mrkev, na drobno pokrájené stonky řapíkatého celeru, kolečka pórků, osolíme a krátce všechno společně orestujeme
3. V misce rozmícháme sladkou chilli omáčku, masový vývar, solamyl, nalijeme na maso a ještě krátce povaříme.

Doporučení:

- Podáváme nejlépe s vařenými brambory nebo těstovinami.

Poznámka:

pórek - pět koleček