

Vepřové v sladkokyselé omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- sterilizovaná mrkev 230 g
- cuketa 230 g
- kompotovaný ananas 180 g
- sterilizovaný kukuřičný klas 100 g
- žampiony 100 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- olej 3 lžíce
- kečup 3 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- škrobová moučka 1 lžíce
- bílý vinný ocet 1 lžíce
- med 1 lžíce
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Vepřovou kýtu zbavíme tučné části, omyjeme, osušíme a nakrájíme na větší kostičky

2. Na rozehřátém oleji orestujeme maso, mírně osolíme a za častého míchání restujeme asi 5 minut
3. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, na tenké nudličky cuketu, rozetřený česnek, mrkev nakrájenou na tyčinky, na nudličky papriku, kukuřičné klásky a na tenké plátky žampiony
4. Vše osmahneme cca 5 minut za stálého míchání
5. Přidáme na kostičky nakrájený ananas a ještě asi 5 minut za stálého míchání dusíme.
3. V misce smícháme ananasovou šťávu, škrobovou moučku, sójovou omáčku, rajčatový kečup, bílý vinný ocet, med a dobře promícháme
4. Sladkokyselou směs přilijeme k masu a za stálého míchání na prudkém plameni povaříme, aby omáčka zhoustla.