

Vepřové s brokolicí

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Strouhaná pomerančová kůra 1 lžička
- Čerstvě vymačkaná pomerančová šťáva 60 ml
- Sójová omáčka 60 ml
- Rýžový ocet (nemusí být) 1 lžička
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžička
- Vepřové maso - na nudličky 450 g
- Sůl (dle chuti) 1 špetka
- Jarní cibulka, tence pokrájená 3 ks
- Brokolice, nakrájená nadrobno 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V malé míse promíchejte kůru, šťávu, sójovou omáčku, ocet a škrob a dejte stranou. Olej rozpalte ve woku a pak na něm ze všech stran opečte maso. Osolte ho a vmíchejte pokrájené cibulky a po 1-2 minutách rovněž brokolici. Vlijte 125 ml vody a vařte, dokud brokolice nezměkne. Nakonec vmíchejte škrobovou směs a nechte zhoustnout.