

Pekingští hadi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- vepřová kýta 500 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kari 3 lžička
- worcesterská omáčka 1 lžíce
- česnek 4 stroužek
- na zaprášení mouka hladká 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 3

Postup:

Na oleji zpěníme velkou cibuli, přidáme na nudličky pokrájené maso. Osolíme, opepříme, přidáme 2-3 kávové lžičky kari koření, polévkovou lžící worcesterské omáčky, utřené stroužky česneku a dusíme.

Jako příloha jsou dobré hranolky. Chceme-li zvolit brambory nebo rýži, pak je třeba maso více podlít vodou a nakonec ho zaprášit hladkou moukou.