

Asijské medailonky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Jarní cibulka 2 ks
- Cukr krupice 160 g
- Česnek 2 stroužek
- Sezamový olej 1 lžíce
- Čínská rybí omáčka 2 lžíce
- Čínská sojová omáčka 1 lžíce
- Vepřové maso 800 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Cukr nasypete do pánve rozpálené na nejvyšším plameni a bez míchání jej nechte dvě-tři minuty zkaramelizovat. Poté ihned vmíchejte vepřové medailonky a opékejte minutu-dvě, dokud ze všech stran nezezlátnou. Snižte plamen, vlijte rybí omáčku, přidejte česnek, olej a jarní cibulku a vařte patnáct minut, nebo tak, aby maso bylo měkké a omáčka krásně lepivá. Maso podávejte nakrájené na plátky, ideálně se sójovou omáčkou k namáčení.