

Bůček na čínský způsob

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vejce 4 ks
- Vepřový bůček 400 g
- **Směs**
- Sojová omáčka 4 lžíce
- Víno 3 lžíce
- Voda 1.5 dl
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 ks
- Chilli papričky 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce vaříme 8 minut a oloupeme je. Bůček nakrájíme na kostky (asi 2x2x2 cm). Do kastrůlku dáme sójovou omáčku, víno, vodu, cukr, sůl a chilli (pokud máme papričku, nakrájíme ji na drobno). Do směsi vložíme maso a na mírném ohni vaříme 15 minut.

Potom přidáme vejce, plamen snížíme na minimum a za občasného otočení vajec vaříme pomalu ještě 30 minut, dokud z omáčky nezůstane polovina.

Podáváme s rýží (na 1 porci dávame k masu 1 vejce).