

Maso s dvěma odstíny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřový bůček 200 g
- Olej 1 ks
- Česnekové výhonky 200 g
- Sůl 1 ks
- Cukr 0.5 lžička
- Sojová omáčka 3 lžíce
- Vegeta 1 lžička
- Okurka salátová 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bůček nakrájíme na nudličky, vložíme do suché rozpálené pánve. Mícháme, až pustí tuk, nebude-li to stačit, přidáme trošku oleje. Když je maso dost měkké, přidáme pokrájené výhonky a mírně osolíme, osladíme, ochutíme sojovou omáčkou a vegetou. Přikryjeme pokličkou a ještě chvíli dusíme do měkka (výhonky moc nepotřebují). Dochutíme. Do hotového můžeme přidat na tenké plátky nakrájenou salátovou okurku (nikdy jsem to nezkoušela).

Jako příloha je vařená rýže. Výhonky mají jemnou česnekovou chuť a s masem jsou opravdu výborné.