

Pikantní vepřové maso s ovocem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 400 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Chilli papričky 4 ks
- Sojová omáčka 3 lžíce
- Worcestrová omáčka 1 lžíce
- Tuk 1 ks
- Kompotované ovoce 250 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na malé řízečky (medajlonky), naklepeme, osolíme, okořeníme mletým pepřem. Pálivé papričky nasekáme na malé kousky a promícháme se sojovou a worchestrovou omáčkou. Připravenou směsí zalijeme maso a necháme odležet v chladničce. Před přípravou maso osušíme a opečeme v rozehrátém tuku z obou stran. Je-li maso tužší, podlijeme je horkou vodou a udusíme do měkka.

Podáváme proložené různým kompotovaným ovocem. Takto proložené maso můžeme navršit do pyramidy a spojit jehlou. Podáváme s bramborovou kaší nebo s rýží s rozinkami.