

Vepřové maso s rajčatovou omáčkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 2 lžíce
- jarní cibulka 1 svazek
- sůl 1 lžíce
- vepřové maso 300 g
- rajcata 3 ks
- **podle potřeby**
- voda 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Vietnam

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostky nebo nudličky. Rajcata opláchneme pod tekoucí vodou a nakrájíme na kousky. Jarní cibulku nakrájíme na cca 5 mm široká kolečka.

Maso dáme do misky, přidáme 1 - 2 lžíce oleje, přidáme lžici soli a vše důkladně promícháme.

Maso dáme na pánev, osmahneme, podlijeme trochou vody a podusíme. Do téměř měkkého masa přidáme rajcata a cibulku a občas promícháme. Když se rajcata scvrknou, přilijeme vodu tak, aby byla rovnoměrně s masem. Znovu 5 minut povaříme, podle potřeby dochutíme a můžeme podávat.

Vepřové maso s rajčatovou omáčkou nejlépe chutná s rýží.

