

Vepřové na fazolkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 400 g
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Chilli omáčka 1 lžíce
- Ústřicová omáčka 75 ml
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Červená cibule 1 ks
- Zelení fazolky 140 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V malé misce smícháme citrónovou šťávu, chilli, ústřicovou omáčku a půl lžíce sójové omáčky. Dáme stranou. Rozpálíme pánev wok, vlijeme lžici slunečnicového oleje. Vepřové maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky a osolíme. Smícháme se zbytkem sójovky a pak zprudka opečeme na pánvi. Vyndáme a dáme stranou. Na pánev dáme zbytek oleje a opečeme na něm česnek, cibuli a fazolky. Do pánve dáme zpět maso a přilijeme směs omáček a opekáme další tři minuty, aby vše lehce zhoustlo. Podáváme s rýží.