

Vepřové řízky dušené na kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 400 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Kuřecí vývar 0.5 l
- Hladká mouka 2 lžička
- Sójová omáčka 1 lžička
- Kurkuma 1 ks
- Kari koření 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme na plátky po obou stranách naklepeme, mírně osolíme a na olivovém oleji krátce opečeme, aby se maso zatáhlo. Přidáme kurkumu, kari, sójovou omáčku, podlijeme vývarem a dusíme pod pokličkou cca 30 minut doměkka. Pak maso lehce zaprášíme hladkou moukou, krátce ji osmažíme, podlijeme vodou a vzniklou omáčku svaříme a případně ještě dosolíme. Podáváme s rýží.