

Sladkokyselé vepřové nudličky s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřová kýta 400 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Rajče 1 ks
- Paprika 1 ks
- Okurka 1 ks
- Ananas 1 plechovka
- Cukr 2 lžička
- Kukuřičný škrob 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Bujón 1 kostka
- Chilli omáčka 1 špetka
- Vinný ocet 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Šťávu z ananasového kompotu slijeme, doplníme ji vodou na 400 ml, přidáme ocet, cukr, bujón, nadrobno nasekané rajče a asi 3 lžíce chilli omáčky. Ostatní zeleninu a ananas nakrájíme na proužky. Maso nakrájíme na nudličky a osmažíme ho ze všech stran v hlubší pánvi na oleji. Orestované maso vyjmeme děrovanou lžící a opečeme na pánvi zeleninu a ananas. Vratíme zpět maso, vše zalijeme směsí šťávy a za stálého míchání krátce povážíme. Osolíme a opepríme, zahustíme ve vodě rozmíchaným kukuřičným škrobem. Směs podáváme s vařenou nebo dušenou rýží.

