

Čínský meč

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové ramínko nepo plecko 700 g
- Nakrájený pórek 1.5 hrst
- **NÁLEV**
- Žloutek 3 ks
- Olej 4 lžíce
- Maggi 4 lžíce
- Worcester 2 lžička
- Práškový cukr 2 lžička
- Pálivá paprika 2 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pražení

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Na drobné nudličky nakrájíme maso, dáme je do misky do nálevu, který připravíme promícháním uvedených ingrediencí a dáme to na 24 hodin do lednice.

Druhý den dáme do kastrolu trochu oleje a maso na rozpálený olej se vším všudy vyklopíme. Pražíme asi 10 minut a ještě přidáme pórek nebo cibuli (ale pórek je opravdu lepší!) a necháme za občasného míchání změkhnout (nejvýše 10 minut).

