Vepřové nudličky na kari s ananasem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- vepřová kýta 300 g
- čerstvý ananas 0.25 ks
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- kari 1 lžička
- cukr, sůl, pepř, zázvor, skořice 1 ks
- bílé víno 150 ml
- citronová šťáva 2 lžíce
- sójová omáčka 4 lžíce
- olej 4 lžíce
- bramborový škob 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 2

Postup:

Vepřovou kýtu opláchneme a nakrájíme na nudličky. V misce promícháme vejce, škrob, dvě lžíce sojové omáčky, 1/2 lžičky kari koření, špetku pepře, zázvoru, skořice a trochu soli. Do marinády vmícháme připravené maso, zakryjeme a uložíme přes noc do chladničky.
Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Z ananasu odstraníme kůru, dřevnatý vnitřek a nakrájíme na kostky.
Na pánvi rozehřejeme olej, vložíme nudličky i s marinádou a za stálého míchání opékáme dozlatova. Pak přidáme cibuli, 1/2 lžičky kari koření a dál opékáme. Když jsou nudličky zlatohnědé, přidáme ananas, bílé víno, zmírníme teplotu a krátce podusíme.
Jakmile cibule změkne, dochutíme směs sojovou omáčkou, citronovou šťávou, cukrem a podle potřeby solí. Přebytečnou tekutinu vydusíme a ihned podáváme.
Jako příloha se hodí dušená rýže, případně bramborové hranolky, krokety, restované brambory apod.