

Zelí s ostrým vepřovým

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Bílé zelí 500 g
- Vepřová kýta 400 g
- Pórek 1 ks
- Ananasový džus 1 dl
- Cibule 1 ks
- Vejce 1 ks
- Arašídový olej 4 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Solamyl 2 lžíce
- Chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kýtu nakrájíme na malé kousky, namočíme je do solamylu rozmíchaného s troškou vody a vejce a zprudka je opečeme ze všech stran na dvou lžících oleje. Maso vyjmeme, do pánve přidáme zbylý olej a zesklivatíme na něm pórek nakrájený na kolečka a osminky cibule. Zeleninu vyjmeme a do pánve vložíme kostky zelí a nakrájenou chilli papričku bez semínek. Vše zalijeme sójovou omáčkou, džusem a 0,8 dl vody a dusíme pod pokličkou asi 10 minut. Přidáme pórek s cibulí a kousky masa a ještě 3 minuty společně prohřejeme.