

# Luxusní svačinka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 2

**227** kalorií , **0 g** cukrů , **7 g** tuků , **32 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/luxusni-svacinka>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky a smícháme se solamylem, zázvorem, nadrobno nakrájenou chili papričkou a kari kořením. Cibuli nakrájíme na čtvrkolečka. Rozpálíme olej a krátce na něm osmahneme ochucené maso, přidáme nakrájenou cibuli a krátce restujeme. Pak přidáme worcesterskou omáčku a sojovou omáčku, promícháme a pár minut restujeme. Vezmeme dva krajíce dobrého chleba (například se osvědčil podmáslový, česnekáček...), na které navršíme masovou směs a ozdobíme polníčkem.

## Ingredience

- 15 dkg vepřové panenky
- 1 cibule
- 20 ml olivového oleje
- 0,5 lžičky kari koření
- 0,5 lžičky zázvoru
- 10 ml worcesterské omáčky
- 5 ml sojové omáčky
- půl malé chilli papričky
- 2 hrsti polníčku
- 2 plátky chleba
- 1 lžička Solamylu

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Návštěva, Párty občerstvení

