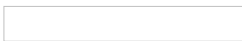


# Pekingské maso



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**339** kalorií , **0 g** cukrů , **3 g** tuků , **66 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pekingske-maso>

## Příprava

Maso nakrájíme na nudličky. Z vína, pasty sambal oelek, solamylu a chilli omáčky připravíme marinádu, ve které necháme maso asi hodinu odležet. Papriky a pórek nakrájíme na tenké nudličky. Z masa slijeme marinádu a na rozpáleném oleji je zprudka opékáme doměkka. Přidáme papriku, pórek a za stálého míchání krátce osmahneme. Podáváme s rýží nebo instantními nudlemi.

## Ingredience

- 300 g hovězího masa na minutku
- 300 g kuřecích prsou
- 1 pórek
- olej
- 2 lžíce Shao-sing (rýžového vína)
- 2 papriky - červená a žlutá
- 1/2 lžíce Solamylu
- 1/2 lžičky chilli omáčky
- 1 lžička pasty sambala (Sambal oelek)

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod