

# Vepřová kýta se žampióny a šunkovou rýží



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**1857** kalorií , **1 g** cukrů , **101 g** tuků , **179 g** bílkovin

**Autor:** Edita

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-kyta-se-zampiony-a-sunkovou-ryzi>

## Příprava

Maso omyjeme a nakrájíme na plátky. Osušíme a naklepeme. Z jedné strany je nasolíme a opepříme a z druhé posypeme kari a grilovacím kořením (klidně je takto můžeme namočit přes noc do trošky oleje). Pak je na oleji osmahneme a zalijeme bujónem. Přidáme worcester, sojovku, bílé víno a vaříme do měkka. Ke konci přihodíme scezené žampióny (můžeme použít i čerstvé). Krátce podusíme a pak vyjmeme maso a omáčku zahustíme troškou vody smíchanou s moukou (podle potřeby přilíváme vodu nebo bujón).

## Ingredience

- 3/4 kg vepřové kýty
- konzerva žampiónů
- 2 lžičky kari koření
- 2 lžičky grilovacího koření
- 0,5 lžičky pepře
- 1 lžička soli
- 4-5 lžic hladké mouky
- olej
- 5 lžic sojové omáčky
- 3 lžíce Worcesterské omáčky
- 0,5 - 1 l zeleninového bujónu
- 1 dcl bílého vína

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

