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