

Vepřové na žampiónech



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1189 kalorií , **0 g** cukrů , **51 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-na-zampionech>

Příprava

Maso pokrájíme na kostky, osolíme, promícháme se škrobem a žloutky. Osmažíme ho na horkém oleji a dáme okapat na síto. Na jiné pánvi osmažíme na oleji očištěné a nakrájené žampiony, přidáme vodu, glutamol, sójovou omáčku, lžičku cukru a sůl. Krátce podusíme a nakonec vmícháme masové kostky.

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- 2 žloutky
- 2 lžíce Solamylu
- sůl
- 1 lžička cukru krupice
- 250 g čerstvých žampionů
- 1 lžíce vodky
- 1 lžička glutamolu (glutaman sodný)
- 1 lžíce sojové omáčky
- rostlinný olej

Kategorie

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