

Vepřové řízky v kari omáčce s pomeranči

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

172 kalorií , 0 g cukrů , 17 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-rizky-v-kari-omacce-s-pomeranci>

Příprava

Řízky naklepeme, osolíme a malinko posypeme kari. V oleji po obou stranách opečeme, olej slijeme, do pánve dáme 2/3 másla, mouku a trochu kari. Osmahneme a zalijeme smetanou. Krátce za občasného míchání povaříme. Pomeranče oloupeme a rozebereme je na dílky, ty na zbytku másla prohřejeme. Omáčku podle chuti dosolíme. Maso upravíme na talíř, posypeme sekánými mandlemi a obložíme teplými plátky pomeranče. Podáváme s dušenou rýží.

Ingredience

- 4 ks vepřových řízků
- 20 g másla
- 2 dcl zakysané smetany
- troška oleje
- troška polohrubé mouky
- 2 ks pomerančů
- sekané mandle
- špetka soli
- troška kari koření

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod