

Pečené vepřové Char Siu

Počet porcí

4

Obtížnost



Pálivé



Ingredience:

- 1000 g vepřových válečků
- 250 g omáčky Char Siu Lee Kum Kee
- 2 lžíce sezamového oleje Lee Kum Kee
- 2 ks pórku - nakrájet na kolečka

Postup:

- Na pečené vepřové Char Siu jsou nejlepší vepřové válečky, může být případně i panenka, ale válečky jsou šťavnatější.
- Maso očistíme a nakrájíme na zhruba 4-5 cm široké válečky. Maso pokryjeme tenkou vrstvou omáčky Char Siu (použijte zhruba 200 g) a zakapeme sezamovým olejem. Necháme marinovat zhruba 12 hodin.
- Maso lehce podlijeme vývarem (případně vodou) a pečeme v troubě při teplotě 190 stupňů zhruba 1 hodinu a 20 minut. Prvních 20 minut pečte maso zakryté. Poté přidejte zbytek omáčky Char Siu a pečte zhruba hodinu. Během pečení můžeme průběžně maso polévat omáčkou z pekáče a případně přidat vývar dle potřeby.
- Maso podáváme s pórkem, který lehce orestujeme na pánvi.