

Vepřové s medem v ústřicové omáčce

Počet porcí

3

Obtížnost



Pálivé



Ingredience:

- 450 g vepřové panenky - nakrájet na tenké plátky
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 2 jarní cibulky - nakrájet na 3cm dlouhé kousky

Marináda

- 3 lžíce ústřicové omáčky Lee Kum Kee
- 1 lžíce vína Shao Singh

Zálivka:

- 1 lžíce ústřicové omáčky Lee Kum Kee
- 4 lžičky medu
- 2 lžíce vody
- 1 lžíce kukuřičného škrobu

Postup:

- Marinujte vepřové maso zhruba 10 minut.
- Maso zprudka restujte v rozpáleném oleji přibližně 3 minuty.
- Přidejte zálivku a jarní cibulku a restujte dalších 5 minut, nebo dokud není maso hotové.
- Posypejte chili papričkou a ihned podávejte.