

Vepřové v ústřicové omáčce

Počet porcí

2

Obtížnost



Pálivé



Ingredience:

400 g	kvalitního vepřového masa (nejlépe panenka)
1	vejce
2 lžíce	kukuřičného škrobu
1	pórek
3 lžíce	ústřicové omáčky Lee Kum Kee
3 lžíce	rostlinného oleje
	sůl

Postup:

- Vepřové maso nakrájíme na velmi tenké plátky, smícháme s vejcem, kukuřičným škrobem a solí.
- Maso vložíme do rozpáleného oleje a zprudka restujeme zhruba 2 minuty.
- Přidáme nakrájený pórek, opět krátce restujeme.
- Na závěr zalijeme ústřicovou omáčkou a vše dobře promícháme.
- Podáváme s jasmínovou rýží.