

# Vepřová čína

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Bouky)

<b>název</b>	<b>množství (na 13.0 porcí)</b>	
Maso - vepřové	1.7 kilogramy	
rýže	867 gramy	
Mrkev [kus]	3.5 kusy	
Pórek [kus]	2.2 kusy	Ize nahradit jarní cibulkou
Cibule [kus]	2.2 kusy	velká
mražená čínská zelenina	1.7 kusy	
Sójová omáčka	0.4 mililitry	
koření na Čínu	0.4 kusy	
Olej slunečnicový		
Koření - pepř černý		
Sůl		

## návod k přípravě

Kýtu očistěte a nakrájejte na nudličky. Mezitím oloupejte cibuli a nakrájejte ji na kolečka. Pórek a mrkev umýt a nakrájet na kolečka. Dejte vařit rýži. Na hlubší pánvi rozpalte olej, přidejte do něj vepřové nudličky a za stálého míchání je prudce opékejte tak dlouho, dokud se maso nezatáhne. Maso osolte, opepřete a přihodte k němu nakrájenou i mraženou zeleninu. Míchejte a restujte, přidejte koření na čínu. Nakonec do pokrmu přilijte sójovou omáčku a ještě ho ohřejte k varu, ale už nevařte. Ochutnej, dochuť, servis.

## úkoly

recept nemá úkoly