



## Vepřové po sečuánsku

### Ingredience

- 300 g Vepřové maso, čerstvé, rameno, celé, oddělitelné, libové, syrové
- 2 lžíce MAGGI Tekuté koření
- 3 cm čerstvý zázvor
- 0.5 lžička černý pepř
- 0.5 ks červená paprika
- 0.5 ks Zelená paprika
- 3 stroužky česnek
- 1 ks cibule
- 2 lžíce Hoisin omáčka
- 2 lžíce MAGGI Tekuté koření
- 1 lžíce ocet
- 1 lžička Sezamový olej
- 2 lžíce Cukr
- 0.5 l Voda
- 1 lžíce Kukuřičný škrob

### Postup

1. Vepřovou panenku nakrájejte na proužky. V misce smíchejte vepřovou panenku s MAGGI Tekutým kořením a pepřem. Nechte marinovat stranou.
2. Nakrájejte cibuli na kostičky a papriku na proužky. Dále nasekejte česnek a zázvor.
3. V malé misce smíchejte všechny ingredience na omáčku: hoisin omáčku, MAGGI Tekuté koření, jablečný ocet, cukr, sezamový olej a vodu. Přidejte kukuřičný škrob a dobře promíchejte.
4. Ve velké pánvi nebo woku rozehejte olej. Přidejte připravené maso a smažte na vysokém plameni, dokud nebude ze všech stran pěkně opečené, asi 3–4 minuty. Maso vyjměte z pánve a dejte stranou.
5. Do stejné pánve v případě potřeby přidejte znovu trochu oleje a přidejte zázvor, česnek, cibuli a papriky. Za stálého míchání vařte na středním plameni asi 2–3 minuty.
6. K zelenině v pánvi přidejte předem připravenou omáčku. Přidejte opečené vepřové maso a vše promíchejte na středním plameni. Vařte, dokud omáčka nezhoustne a všechny ingredience se dobře nespojí.

🕒 50 Méně

⊕ 4

Sacharidy	10.96 G
Energie	174.84 kcal
Tuky	7.04 G
Protein	16.25 G