

Suroviny

800 g vepřového karé nebo kuřecích či krůtích prsíček

sójová omáčka

4 lžíce drůbežího vývaru (instant)

2 lžíce suchého vína

1 nasekaný stroužek česneku

mletý černý pepř

1,5 lžičky cukru

1 hlávka čínské nebo obyčejného zelí

2 cibule

4 rajčata

1 lžíce oleje

1 svazeček petrželové natě

Postup

Pokud používáme karé, odřežeme z něj kost, čisté a nemastné maso nakrájíme na tenké nudličky. Prsíčka nakrájíme. Do misky dáme 3 lžíce sójové omáčky, slepičí vývar, který jsme připravili podle návodu na obalu, víno, nasekaný česnek, mletý pepř, sůl a cukr. Promícháme, marinádu nalijeme na maso, opět promícháme a přikryté odložíme na 3 hodiny do ledničky. Zelí nakrájíme na tenké nudličky. Pod tekoucí vodou propláchneme a necháme okapat. Cibuli očistíme, nakrájíme na tenké plátky. Rajčata nakrájíme na osminky. Petrželovou natě opláchneme a nasekáme. Na pánvi ohřejeme olej, maso za stálého míchání opečeme. Přidáme cibuli, marinádu a rajčata. Osolíme, opeříme, přikryté vaříme na minimu 5 minut. Nakonec vmícháme nakrájené zelí, dochutíme sójovou omáčkou, solí a mletým pepřem. Před podáváním posypeme petrželovou natí.

Jako přílohu doporučujeme rýži.