



Vepřová panenka na kečupu s dušenou rýží

Šťavnatá vepřová panenka v jednoduché kečupové omáčce podávaná s vařenou rýží.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Večeře #Snadné #Maso

⌚ Příprava 10 min · Vaření 25 min Střední 👤 2 porce 🔥 520 kcal/porce

Na porci: 0 38 g bílkovin ₪ 45 g sacharidů 0 20 g tuků

Suroviny

	Authentic Vepřová panenka · 480.0 g Potřeba: 440 g	163,15 Kč 
	Otma Kečup jemný · 520.0 g Potřeba: 150 g	74,90 Kč 
	ARO Rýže loupaná varné sáčky · 500.0 g Potřeba: 500 g	19,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	Solné Mlýny Sůl kamenná s jódem · 1.0 kg Potřeba: 1 lžička	9,50 Kč ↓ Nejnižší cena 

Co ještě přidat

	J.C. Horn Pepř černý mletý · 45.0 g Potřeba: podle chuti	34,90 Kč ↓ Nejnižší cena 
	on Voda neperlivá 6x1,5l · 9.0 l Potřeba: 100 ml	74,90 Kč ↓ Nejnižší cena 



Postup

- 1** Vepřovou panenku nakrájejte na plátky a osolte, opepřete.
- 2** Na pánvi orestujte maso ze všech stran dozlatova.
- 3** Přidejte kečup a trochu vody, promíchejte a duste přikryté asi 10 minut do změknutí masa.
- 4** Mezitím uvařte rýži ve varném sáčku podle návodu na obalu.
- 5** Podávejte maso s omáčkou na rýži.

Tip: Omáčku můžete dochutit troškou česneku nebo bylinek pro výraznější chuť.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.

