Vepřové na kečupu s rýží

Rychlé domácí jídlo z jedné pánve, kde vepřová pečeně změkne v bujónu a kečupu a podává se s rýží.

#HlavníJídlo #Snadné #Oběd

Příprava 15 min · Vaření 40 min Náročné 4 porce ≈ 21,86 Kč/porce 560 kcal/porce

Na porci: 38 g bílkovin 62 g sacharidů 16 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 39,14 Kč

~~122,85 Kč~~ **83,71 Kč** **-32 %**
za množství použité na 4 porce

Suroviny

Rýže dlouhozrnná loupaná 1kg · 1kg
Potřeba: 250 g
29,90 Kč
Nejnižší cena

Vepřová pečeně bez kosti · 1 kg
Potřeba: 600 g
69,90 Kč
Nejnižší cena

Vitana Tekutý bujón hovězí 180ml · 180ml
Potřeba: 60 ml
57,90 Kč
Nejnižší cena

Heinz Kečup 1kg · 1kg
Potřeba: 120 g
124,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat

Paprika sladká mletá 30g · 30g
Potřeba: 1 lžička
11,90 Kč

olej
Potřeba: 2 lžíce

Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg
Potřeba: 1 lžička
32,90 Kč

Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1/2 lžičky
11,90 Kč

Postup

1. Rýži propláchněte, zalijte 600 ml osolené vody a vařte pod pokličkou na mírném ohni asi 15 minut, pak nechte odpočinout.
2. Vepřovou pečeni nakrájejte na kostky nebo plátky, osolte a opepřete.
3. Na pánvi rozehřejte olej a maso ze všech stran prudce opečte dozlatova.
4. Zalijte bujónem zředěným 300 ml vody, přidejte kečup a papriku, přikryjte a duste na mírném ohni 25 až 30 minut do změknutí.
5. Případně dochuťte solí a pepřem a podávejte s uvařenou rýží.

Tip: Pro plnější chuť přidejte do dušení nakrájenou cibuli a podávejte s kysanou okurkou.

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