



## Ingredience

- NIKAL Omega 3 stolní olej
- NIKAL Omáčka k pečení
- 600 g vepřová kýta nebo zadní hovězí
- sůl
- pepř
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 2 červené pálivé papriky
- 400 ml vody
- 60 ml sojové omáčky
- šťáva z 1 limetky
- 80 g kešu oříšků, nepražených

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

**NIKAL** specialista na omáčky, polévky a koření  
Kotkova 710/3  
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16  
Fax 515 291 055  
Online [www.nikal.cz](http://www.nikal.cz)  
E-Mail [nikal@nikal.cz](mailto:nikal@nikal.cz)

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

## Asijské maso s cibulí a paprikou a kešu oříšky



Recept pro 4 osoby



Příprava trvá cca 40 minut.

### Příprava:

600 g vepřové kýty nebo hovězího zadního nakrájejte na tenké plátky. Osolte, opepřete a nechte 10 minut uležet.

Oloupeme 2 cibule a 3 stroužky česneku. Cibuli přepůlíme nakrájíme na tenké proužky. Česnek velmi jemně nasekáme. Přepůlíme červené papriky, vyndáme jádérka, vyčistíme a nakrájíme na proužky.

Na pánvi rozežhřejeme **NIKAL Omega 3 stolní olej** a odděleně opečeme nejprve maso pak cibuli a papriku, Nakonec orestujeme česnek a přelijeme ho 400 ml vody a přivedeme k varu.

Do česnekového vývaru přidáme 40g **NIKAL Omáčky k pečení** a krátce povaříme. Přilijeme 60 ml sojové omáčky a šťávu z limetky. Do hotové omáčky přidáme kešu oříšky, opečené maso, orestovanou cibuli a papriku a necháme 3 minuty odstát bez vaření.

**TIP:** Jako příloha je výborná jasmínová rýže. Tato thajská lepivá rýže je velmi aromatická a při vaření vás provází tato květinová vůně.

**Nutriční hodnoty na jednu porci:** 23,7 g tuk • 16,4 g sacharidy • 38,4 g bílkoviny  
4,3 g vlákniny • Energetická hodnota 433 kcal