

# Asijské vepřové kostky s lilkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Slunečnicový olej 3 lžíce
- Vepřové kostky 650 g
- Lilek 2 ks
- Třtinový cukr 2 lžíce
- Hvězdičky badyánu 5 ks
- Skořice celá 1 ks
- Cibule 2 ks
- Zázvor 1 lžíce
- Červená chilli paprička 1 ks
- Koriandr 1 svazek
- Rybí omáčka 2 lžíce
- Limetka 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Ve velkém hrnci rozpalte 2 lžíce oleje, přidejte kostky masa a ze všech stran je dohněda opečte, aby se maso zatáhlo a udrželo si uvnitř veškerou šťávu. Pak maso vyjměte z hrnce, naopak do něj dejte zbylý olej a na něm doměkka osmahněte lilek. Lilek vyjměte, do

hrnce vsypte cukr a nechte jej zkaramelizovat. Pak vraťte do hrnce maso i lilek a přidejte rovněž badyán a skořici, opatrně, ale důkladně promíchejte, aby se vše obalilo karamellem.

Pak přidejte cibuli, zázvor a polovinu chilli papričky a pár minut opékejte. Poté vmíchejte i koriandr a rybí omáčku, vlijte tolik vody, aby bylo maso z velké části ponořené, přiklopte a dejte na hodinu do trouby. Poté dochuťte šťávou z limety, případně i rybí omáčkou. Podávejte ozdobené koriandrem.