

# Vepřové nudličky na kari s ananasem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- vepřová kýta 300 g
- čerstvý ananas 0.25 ks
- cibule 1 ks
- vejce 1 ks
- kari 1 lžička
- cukr, sůl, pepř, zázvor, skořice 1 ks
- bílé víno 150 ml
- citronová šťáva 2 lžíce
- sójová omáčka 4 lžíce
- olej 4 lžíce
- bramborový škob 2 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Čína

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Vepřovou kýtu opláchneme a nakrájíme na nudličky. V misce promícháme vejce, škrob, dvě lžíce sojové omáčky, 1/2 lžičky kari koření, špetku pepře, zázvoru, skořice a trochu soli. Do marinády vmícháme připravené maso, zakryjeme a uložíme přes noc do chladničky.

Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Z ananasu odstraníme kůru, dřevnatý vnitřek a nakrájíme na kostky.

Na pánvi rozehřejeme olej, vložíme nudličky i s marinádou a za stálého míchání opékáme dozlatova.

Pak přidáme cibuli, 1/2 lžičky kari koření a dál opékáme. Když jsou nudličky zlatohnědé, přidáme ananas, bílé víno, zmírníme teplotu a krátce podusíme.

Jakmile cibule změkne, dochutíme směs sojovou omáčkou, citronovou šťávou, cukrem a podle potřeby solí. Přebytkovou tekutinu vydusíme a ihned podáváme.

Jako příloha se hodí dušená rýže, případně bramborové hranolky, krokety, restované brambory apod.