KIKKOMAN

Dušený vepřový bůček

Celkový čas vaření **4 min.**

Nutriční hodnoty (na porci):
3.548 kJ / 847 kcal

INGREDIENCE

4 Porce

300 ml	sake (nebo bílého vína)
6 polévkové lžíce	cukru
120 ml	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
2	stroužky česneku
1 kus	zázvoru (cca 4 cm)
500 g	vepřového bůčku nebo krkovice
2 polévkové lžíce	rostlinného oleje
20 g	středně pálivé hořčice
200 g	špenátu
60 g	zelených fazolek

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Přiveďte k varu 800 ml vody, přidejte sake, cukr a Kikkoman Sójovou omáčku. Oloupejte česnek a zázvor, nasekejte je najemno a přidejte do vývaru.

Krok 2

Osušte vepřové maso a nakrájejte ho na přibližně 5–6 cm velké kostky. Na pánvi jej krátce opečte ze všech stran při vysoké teplotě (uvnitř by mělo zůstat syrové). Poté maso opláchněte v horké vodě, odstraňte přebytečný tuk a vložte ho spolu s vývarem do tlakového hrnce. Dusíme přibližně 40–45 minut, poté necháme přes noc vychladnout.

Krok 3

Druhý den seberte z povrchu vývaru přebytečný tuk. Zahřejte ho, vyjměte maso a udržujte ho teplé. Vývar přeceďte přes jemné sítko, znovu ho přiveďte k varu a nechte zredukovat do požadované konzistence. Poté dochuťte hořčicí. Mezitím očistěte, spařte a krátce blanšírujte špenát a zelené fazolky. Podávejte dušené maso se špenátem a fazolkami, přelité redukovanou omáčkou.