

Seitan na žampionech a kmínu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 6

- Seitan speciál 2 balení
- Žampiony 200 g
- Cibule velká 1 ks
- Paprika červená 1 ks
- Nať z jarní cibulky 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Kmín drcený 1 špetka
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Solamyl 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky a na pánvi necháme zesklivatět. Zasypeme lžičkou drceného kmínu, přidáme na plátky nakrájené žampiony, společně osmažíme, pak přidáme papriku nakrájenou na proužky, maso nakrájené na proužky a nať z jarní cibulky, podlijeme vodou a společně podusíme 10 minut. Osolíme, zakápneme sojovkou a zahustíme solamylem. Podáváme s rýží.

