

Masová směs bez masa

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- maso sojové 2 balení
- olej olivový 20 ml
- kari 1 špetka
- sůl 1 špetka
- mléko 200 ml
- pórek 1 ks
- arašídý 1 hrst
- žampiony sterilované 1 plechovka
- solamyl 1 lžíce
- vegeta 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Sójové maso zalijeme vroucí vodou, necháme asi 20 minut bobtnat. Poté vymačkáme přebytečnou vodu a osmažíme.

Přidáme kari koření, osolíme a zalijeme mlékem. Necháme povařit.

Pak vložíme pórek nakrájený na kolečka, arašídý a nakonec žampiony.

Zahustíme solamylem a dochutíme vegetou. Hned servírujeme. Jako příloha se hodí rýže či hranolky.