# Brambory se sójovým masem

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 3

- sójové maso 100 g
- masox 1 ks
- zelené fazolky 200 g
- malý pórek 1 ks
- středně velké brambory 3 ks
- trocha oleje 1 ks
- sůl a pepř dle chuti 1 ks
- tvrdý sýr 100 g

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

# Postup:

Sójové maso uvaříme ve vodě s kostkou masoxu a scedíme. Vývar můžeme později použít do nějaké polévky.
Zelené fazolky omyjeme, nakrájíme na kousky a dáme vařit. Po uvaření slijeme.
Pórek umyjeme a nakrájíme na kolečka. Brambory oškrábeme a nakrájíme na kousky.
Pekáček vymažeme olejem, vložíme brambory, které podle chuti osolíme a opepříme. Pokapeme je trochou oleje, přidáme pórek, sójové maso a zelené fazolky, vše promícháme a dáme péct.
Pečeme asi 20 minut, dokud nejsou brambory měkké. Před podáváním ještě posypeme nastrouhaným sýrem.