

Vepřová směs

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 1 kg
- Paprika 2 ks
- Rajčata 2 ks
- Žampiony 1 plechovka
- Gyros koření 3 lžíce
- Směs na gyros Vitana 1 ks
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Pórek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso omyjeme a očistíme. nakrájíme na menší kostičky. Maso okořeníme gyrosem a zprudka osmažíme na oleji. Podlijeme kapkou vody a dusíme přibližně doměka. Papriku, rajče, pórek nakrájíme. K opečenému masu přidáme zeleninu a restujeme do změknutí zeleniny. Přidáme směs na gyros, sojovou omáčku, kapku vody a chvíli restujeme. Dle chuti přidáme koření.