

Sójové maso s pohankovými brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sójové kostky 0.5 balení
- sójová omáčka 3 lžíce
- masox 1 kostka
- brambory 1 ks
- pohanka 1 hrst
- pažitka 1 ks
- troška másla 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 3 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a uvaříme v osolené vodě. Pohanku dáme do hrnce s vodou, necháme přejít varem a 1 minutu vaříme. Vypneme, přikryjeme pokličkou a necháme 15 - 20 minut dojít.

Sójové maso s masoxem a sójovou omáčkou uvaříme ve vodě 25 minut. Vodu slijeme a z masa v cedníku vymačkáme přebytečnou vodu.

Smícháme uvařené brambory s pohankou a přidáme trošku másla, aby se rozteklo. Zamícháme čerstvou krájenou pažitku a můžeme podávat.