

Sójové maso na pomeranči

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- sójové kostky 100 g
- kokos strouhaný 30 g
- pomeranč 1 ks
- cibule 1 ks
- máslo 1 plátek

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Nejprve uvaříme sójové kostky dle návodu na obalu (kostky nasypeme do osolené vroucí vody, vaříme 10 minut a scedíme).

Na kolečka nakrájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme uvařené a okapané sójové kostky a osmahneme. Poté přidáme kokos a dále restujeme.

Na závěr přimícháme na kousky nakrájený oloupaný pomeranč a zlehka restujeme ještě zhruba pět minut.

Hotové jídlo podáváme s vařenou rýží, kterou můžeme ozdobit například mladou cibulkou.