

Čína pro lenochy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso hovězí 1 kg
- omáčka sojová 4 lžíce
- cibule 1 ks
- moravanka 1 sklenice
- olej 2 lžíce
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti pepř 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Maso (může být i vepřové nebo kuřecí) nakrájíme na kostičky a dáme do mísy. Osolíme, opepříme a přidáme sojovou omáčku. Necháme přes noc marinovat.

Nakrájíme cibuli a krátce osmahneme na pánvi. Přidáme maso a dusíme doměkka. Nakonec přidáme scezenou zeleninovou směs Moravanka a ještě prohřejeme.

Čínu podáváme s rýží.

Poznámka:

Do směsi můžeme přidat i pokrájené žampiony.