

Čína pro lenochy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Maso 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Koření - Čína 1.5 lžíce
- Sojová omáčka 5 lžíce
- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Tompa 2 sklenice

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme. Přidáme asi 1 a 1/2 lžíce koření a asi 4-5 lžic sójové omáčky. Necháme přes noc marinovat.

Ráno nebo večer promícháme. Na pánvi na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli. Osmažíme maso a přidáme tompu. Vše necháme prohřát a podáváme klasicky s rýží (nebo jak kdo má rád). Pro 5-6 osob (nebo 4 hladový chlapy :o))