

Masovo-kedlubnová směs paprikou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Maso 300 g
- Kedlubny 2 ks
- Červená paprika 1 ks
- Koření 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sojová omáčka 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso pokrájíme na nudličky, osolíme a okořeníme dle chuti. Oloupané kedlubny pokrájíme na hranolky. V pánvi si rozpálíme olej a dáme smažit maso společně s kedlubnovými hranolky. Smažíme zprudka, doměkka a dozlatova za občasného promíchání a až téměř ke konci smažení přidáme na menší kousky nebo nudličky pokrájenou očištěnou papriku. Na závěr dochutíme sojovou omáčkou nebo solí a kořením dle vlastní chuti a podáváme. Podáváme s pečivem nebo bramborovou přílohou.