

# Sojové "maso" na špenátu a česneku s hráškovým bramborem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 2

- Sojové maso 1 balíček
- Listový špenát 6 ks
- Česnek 3 stroužek
- Brambory 6 ks
- Hrášek 4 lžíce
- Máslo 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Restování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

Brambory nakrájíme na kostky nebo na čtvrtinky, kdo jak chce, osolíme a dáme vařit cca 20 minut. Dáme vařit sojové kostky/nudličky dle návodu, cca 13 minut, přidáme trochu soli a buď nějaké koření dle chuti nebo bujon.

Zatímco se nám vše vaří, rozmrazíme špenát i hrášek, jsou-li zmražené. Nakrájíme stroužky česneku na plátky či najemno dle chuti.

Až je sojové „maso“ uvařené, slejeme jej a dáme naprudko orestovat na olej, který jsme si rozpálili na pánvi. Po zhnědnutí přidáme česnek, špenát, přidáme 1-2 lžíce másla, ztlumíme teplotu a prohříváme. Dle chuti dosolíme, dopepříme a můžeme pro vůni přidat i bazalku.

Mezitím se nám uvařily brambory, ty slejeme, přidáme lžící másla, můžeme i petrželku či pažitku a

rozšťoucháme. Poté vmícháme hrášek a je hotovo. =)

Přeji dobrou chuť! :o)

Pozor, sojové kousky chladnou rychleji než maso, proto se servírováním moc nečekáme.