

Masová směs na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Červená paprika 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Žlutá paprika 1 ks
- Čajové pyré 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Pórek 1 ks
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli nakrájíme nahrubo a necháme zpěnit na horkém oleji. Přihodíme nadrobno nakrájené stroužky česneku, přidáme špetku kari, zázvoru a červené papriky, necháme 1-2 minuty smažit.

Ke směsi na pánev přidáme osolené maso nakrájené na menší kousky (nudličky, kostičky). Směs chvíli restujeme, až se maso zatáhne, přidáme rajský protlak nebo rajčatové pyré, zase chvíli restujeme, zakápneme sojovou omáčkou, přidáme kečup a trošku podlijeme vodou.

Vodu necháme ze směsi na topinky vydusit a přidáme nakrájenou zelenou, červenou a žlutou papriku, sterilované žampiony a trochu pórků. Směs ještě necháme 5 minut dusit. Před dokončením směs ještě dochutíme a podle potřeby zahustíme.