

Sójové kostky s pórkem a žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- žampiony 100 g
- masox nebo zeleninový vývar 1 kostka
- pórek 1 ks
- sójová omáčka 3 lžíce
- paprika 1 ks
- kečup 2 lžíce
- sójové kostky 1 balíček
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sójové kostky namočíme na 1 hodinu do zeleninového vývaru (masoxu).

Na pánvi osmahneme na jemné kostičky nakrájenou cibuli a vsypeme sójové maso. Pár minut dusíme, podléváme vývarem a občas promícháme. Scezené a pokrájené žampiony spolu s nakrájenou paprikou přidáme ke směsi. Dále přidáme sójovou omáčku a kečup. Asi po 10 minutách přidáme na jemno nakrájený pórek a ještě 5 minut dusíme.

Sójové kostky s pórkem a žampiony podáváme s rýží nebo jen se zeleninovým salátem.