

# Sojové maso se žampiony

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



## Suroviny

**Porce:** 4

- sojové maso 100 g
- žampiony 200 g
- bujon 1 kostka
- koření na divočinu 1 lžička
- cibule 1 ks
- olej na smažení 80 ml
- hladká mouka 1 hrnek

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Z 250 ml vody a bujonu připravíme vývar, kterým přelijeme sójové kostky a dáme je vařit na 20 min. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Na oleji osmahneme dorůžova cibuli, přidáme povařené sójové kostky a osmažíme je. Pak je podlijeme zbylým vývarem, přidáme žampiony, koření a zhruba 30 minut dusíme.

Hotovou směs zahustíme hladkou moukou rozšlehanou ve vodě a podle chuti osolíme.