

Čína ze sójového masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Sáček sóji 2 ks
- Cibule 0.5 ks
- Pórek 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Mrkev 2 ks
- Masox 1 ks
- Zázvor 1 špetka
- Chili 1 špetka
- Sójová omáčka 1 lžička
- Česnek 5 stroužek
- Žampiony 4 ks
- Olivový olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sóju uvaříme podle návodu na obalu - do vody, ve které sóju vaříme, přidáme kostku masoxu. Pórek, cibuli, papriku, mrkev nakrájíme. Pórek na kolečka, cibuli na kousky, papriku na proužky a mrkev na kolečka. Česnek i se zázvorem prolisujeme. Vodu ze sóji nevylévejte, využijeme ji.

Na oleji osmahneme cibuli, pórek, česnek a zázvor. přidáme sóju a chvíli restujeme. Po pár minutkách restování přidáme zbývající ingredience a podlijeme vývarem, který nám zůstal z vaření

sóji. Necháme dusit 15 minut a podáváme s rýží.