

Krakonošova směs

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krkovička 600 g
- Cibule 2 ks
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Sladká paprika 1 lžička
- Žampiony 7 ks
- Pórek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na nudličky a naložíme do marinády. marinádu uděláme ze sójovky, hořčice, papriky. Necháme odležet minimálně dvě hodiny. Cibuli zesklivatíme, přidáme maso a orestujeme z obou stran. Pak přidáme žampiony, dusíme doměkka. Přidáme pórek, chvíli dusíme a pak zahustíme hl moukou. Podáváme s rýží.