

Robi maso se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 3

- Robi maso 1 balení
- Pórek 1 ks
- Žampiony 10 ks
- Olej 2 lžíce
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sladká červená paprika 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Těstoviny 300 g
- Bujón 0.5 kostka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Robi maso si nakrájíme na kostičky a dáme ho do menší mísy. K masu přidáme olej, koření, česnek a sójovou omáčku a vše promícháme. Necháme marinovat alespoň 3 hodiny. Očistíme si žampiony a nakrájíme je na tenké plátky. Pórek nakrájíme na kolečka. Na lžíci oleje osmahneme pórek, po chvíli přidáme i žampiony a robi maso. Chvilí restujeme a nakonec zalijeme asi 300 ml horké vody, ve které jsme si rozpustili 1/2 kostky bujónu. Vše vaříme asi 20 minut, dokud nám nezměknu houby. Podáváme s těstovinami.

