

Dušené sójové plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Sójové plátky 1 balíček
- Vývar 500 ml
- Pórek 400 g
- Sůl 1 špetka
- Sójová omáčka 1 lžička
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Sójové plátky zalijeme vroucím zeleninovým vývarem a necháme odstát 3 až 4 hodiny. Očištěný pórek nakrájíme na kolečka a zpěníme na oleji. Přidáme scezené sójové plátky, sůl, nastrohaný muškátový oříšek a sójovou omáčku. Podlijeme a dusíme pod pokličkou do měkka. Během dušení podle potřeby podléváme vývarem nebo vodou. Podáváme s vařenou rýží a zeleninou dle chuti či možností.