

Topinky s hovězím masem

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Topinky 4 ks
- Hovězí roštěnky 200 g
- Solamyl 1 lžička
- Kapie sterilovaná 4 ks
- Česnek 3 stroužek
- Kari 1 špetka
- Sójová omáčka 1 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Hovězí maso nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme, promícháme se solamylem a zprudka orestujeme na rozpáleném tuku. Pak ochutíme kari kořením a utřeným česnekem, zastříkneme troškou vody, přimícháme proužky sterilovaných kapií, chvilku podusíme a na závěr přidáme trochu sójové omáčky. Směs navršíme na opečené topinky a ozdobíme proužkem kapie.