

Ďábelský Protein Steak

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Smacker Protein Steak 200 g
- Smetana ke šlehání 30% 1 kelímek
- Větší cibule 3 ks
- Olej 2 lžíce
- Nasekané ořechy (Vlašské nebo lískové) 1 lžíce
- Chilli paprička 1 ks
- Sójová omáčka na pokapání 1 ks
- Mleté chilli 1 ks
- Sůl, čerstvě nasekané bylinky - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Protein Steak nakrájíme na kousky, ty osolíme a vložíme do misky. Pokapeme je sójovou omáčkou a necháme chvíli odležet. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kolečka. V pánvi rozpálíme olej, přidáme kousky Protein Steak a osmahneme je ze všech stran dozlatova. Zmírníme teplotu, přidáme cibuli, nahrubo nasekané ořechy, nasekanou chilli papričku, lehce ochutíme chilli, promícháme a chvíli restujeme. Pak vše zalijeme smetanou ke šlehání, promícháme a chvíli prohřejeme, Nakonec pokrm dochutíme čerstvě nasekanými bylinkami a případně solí.