



BRAVČOVÉ SOTÉ OD HUGA





Nemáte čas vyvárať náročný obed? pripravte si jednoduché soté z bravčového mäsa. Budete potrebovať iba zopár ingrediencií a za pár minút máte pripravený fantastický obed.

Budete potrebovať: (na 4 porcie)

500 gramov bravčového mäsa (použil som karé)

1 stredne veľkú cibuľu

kúsok póru

červenú papriku

soľ, korenie, mletú papriku, trochu oleja



kukuričný škrob (maizena)
sójovú omáčku

Postup:

Cibuľu nakrájajte na väčšie kúsky a orestujte na rozpálenom oleji. Pridajte na pásiky nakrájanú červenú papriku a pór.

Bravčové mäso nakrájajte na pásiky a posypte malou lyžičkou solamylu, zľahka premiešajte.

Pridajte mäso na zeleninu a na plnom ohni orestujte.

Ochuťte soľou, korením a červenou mletou paprikou.

Na koniec pridajte trošku sójovej omáčky.

HOTOVO!

Podávajte s ryžou, zemiakovou kašou alebo len so zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo