



LAHODNÉ MÄSO S PÓROM A ZÁZVOROM OD HUGA





Hotové za pár minút! Vyskúšajte, stojí to za to.

Budete potrebovať: (na 2 porcie)



200 gramov hovädzieho alebo bravčového mäsa (falošná sviečková alebo bravčová panenka)

kúsok póru

kúsok zázvoru

maizenu (1 lyžička)

sójovú omáčku

soľ

trochu oleja

Postup:

Mäso pokrájajte na tenké slíže. Posypte maizenou (škrobom) a dobre zamiešajte. Pripravte si na kúsky nakrájaný pór a zázvor.

Mäso osmažte rýchlo na rozpálenom oleji, pridajte zázvor a pór. Na koniec pridajte trochu sójovej omáčky, ak je potrebné, trošku vody a nechajte zredukovať. Dochuťte soľou. Celá tepelná úprava by nemala trvať dlhšie ako 5-6 minút.

HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo zeleninovým šalátom.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo