

Moje asijská směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Vezmeš kousek masa, vepřové, kuřecí, krůtí, jedno jaké, nakrájíš do misky, přidáš trochu oleje, sojové omáčka, worchesteru a zasypeš Mexiko grilem (Kotány) 2-3 lžičky jak kdo má rád ostré, zamíchat nechat dvě - tři hodinky proležet v lednici (pokud spěcháš není nutné). Poté dát na pánev na cibulku, nebo pórek, zprudka orestovat, (může se přidat mražená kukuřice) přidat nakrájené žampiony, malinko podlít a podusit dokud nebude maso měkké. Poté přidáš sterilovaný hráček, nakrájenou červenou sladkou papriku. Ve finále zahustíš Solamilem. Mezi tím si dáš ohřát kotel vody s kterou poté zaliješ 3 až 5 sáčku s čínskou polévkou (jenom ty nudle, bez oleje a koření, to můžeš přisypat do směsi*). Nejlepší jsou kuřecí půl na půl ostré (Yumm Yumm) a normální. Když jsou nudle měkké zamícháš je do směsi.

*) POZOR na koření z Yumm Yumm max. dát jenom jedno, jinak můžete volat hasiče až začnete jíst
Nebo druhá varianta: Tato směs se dá použít i k naplnění bramboráků, je to také výborné, akorát to trvá o něco dýl