

Mikulčická čína-sojove maso

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepř. nebo kuřecího masa.....soja

2 vejce

sůl

pepř

majoránka

kari

magi

vorchester

hořčice

zázvor

solamyl

cibule

česnek

Postup

Nejprve si oloupeme cibuli a nakrájíme ji najemno, koření přidáme po jedné lžičce, vorčestr a magi po jedné velké lžici, 2 vejce, 1 lžíce solamylu a vznikne nám taková marináda do ní vložíme maso, a necháme tak dvě dny nalezet. Pak oretujeme na pánvi. Dobrou chuť