

Hovězí kari na pórku

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hovězího masa

4 lžíce sójové omáčky

4 pórky

4 lžíce oleje

sůl

2 lžičky kari koření

1 lžička cukru

0,5 lžičky glutasolu

2 dc vodky

1 šálek hovězího vývaru

Postup

Maso nakrájíme na nudličky a v misce zalijeme sójovou omáčkou. Pórek nakrájíme na delší nudličky. Na rozpáleném oleji opražíme maso, až se šťáva vydusí, osolíme a přidáme kari koření, cukr a pórek. Za stálého míchání přidáváme glutasol, vodku a vývar. Zamícháme a ihned podáváme.