

Sojový maso „PIŠTORA“

Suroviny:		sojový kostky nebo nudličky
	1kostka	masox solamyl sojová omáčka, volečestr kečup sůl
	1/2kg	paprika - zelená, žlutá, bílá
	1/4kg	rajčata
	3ks velké	cibule rozinky dobromysl volej rejže

Postup: Do vody dát masox, dobromysl, žici sojový omáčky. Když se to vaří nasypat sojový kostky a nechat projít krátkým varem, pak odstavit. Nakrájet veškerou zeleninu a dát ji dusit v pořadí: volej, cibule, paprika, posolit, podlejt vodou, rajčata, přidat rozinky. Dochutit kořením do činy, dobromysl atd. Uvařit rejži.

Sojový maso scedit a vymačkat přebytečnou vodu. Posypat solamylem a obalit. Rozpálit volej na pánvi. Sojový maso smažit za stálého votáčení a ke konci polejt trochou volčestru, dál polejt sojovou omáčkou. Úplně na konec kápnout trochu kečupu.