

# Hovězí s paprikou a pórkem



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**3295** kalorií , **4 g** cukrů , **285 g** tuků , **183 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/hovezi-s-paprikou-a-porkem>

## Příprava

Maso pokrájíme na nudličky, posypeme škrobovou moučkou, pepřem, solí, glutasolem a sójovou omáčkou, promícháme a necháme pět minut odstát. Na pánvi s rozehřátým olejem potom maso prudce opečeme, přidáme na proužky nakrájenou papriku a pórek a dusíme do měkka.

## Ingredience

- 600 g hovězí roštěnky
- 100 g červených paprik
- 1 pórek
- 200 ml rostlinného oleje
- 1 lžíce škrobové moučky
- pepř
- sůl
- 1 lžička glutasolu
- 3 lžíce sojové omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Čínská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod