

Janin gulaš



Sastojci

Potrebno je:

- 1 glavica crnog luka
- 300 g pileceg filea (može i svinjsko meso)
- 200 g šampinjona
- 150 g soje u komadima
- suvi biljni zacin
- origano
- 1 kisela pavlaka

Priprema

U staklasto propržen crni luk ubaciti meso, zacinjeno i već iseckano na kockice i dinstati. Dodati seckane šampinjone.

Kada se to isprži, dodati već iscedjenu, pripremljenu soju, koja se predhodno obari na 7-8 minuta u proključaloj i slanoj vodi.

Tada dodati još zacina po ukusu, origano i na kraju ubaciti kiselu pavlaku. Prijatno! :)