



## Krakonošova směs

### *Suroviny*

600g vepřové krkovičky  
2 větší cibule  
3 lžíce sójové omáčky  
3 stroužky česneku  
2 lžíce hořčice  
1 lžička sladké papriky  
300g žampionů  
1 větší pórek  
olej

### *Postup*

Z vepřového masa nakrájíme nudličky, smícháme s kostičkami cibule, sójovou omáčkou, hořčicí, česnekem i paprikou a necháme 30 minut odležet. Na oleji opečeme plátky žampionů, přidáme maso a restujeme ve vlastní šťávě do změknutí. Nakonec přisypeme krájený pórek. Podáváme s rýží.

