

## Šmakoun na nedefu

- Šmakoun
- cibuľka
- pór
- šampiňóny
- olej
- sójová omáčka
- rasca
- bazalka
- soľ

### Postup:

Cibuľku, jemne nakrájaný pór a nakrájané šampiňóny opražte na malom množstve tuku a poduste v malom množstve vody. Ochuťte rascou, sójovou omáčkou, bazalkou a soľou. K tomuto základu pridajte na rezance nakrájaného Šmakouna a krátko poduste. Zmes môžete zahustiť troškou škrobu. Je možné podávať s ryžou alebo zemiakmi.

**Tip:** Zmes so Šmakounom môžeme tiež nechať vychladnúť a potom zmiešať s jemne nakrájanou zeleninou, napr. hráškom, kukuricou, mrkvou, čínskou kapustou, a dochutiť olivovým olejom či dresingom. Získate tým osviežujúci šalát.