



## Zrezki v omaki

Chef Tina Jan

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: več kot 1 ura

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

### NAVODILA ZA PRIPRAVO

Čebulo drobno nasekljamo in jo damo pražiti na vročo maščobo. Dodamo zrezke, ki smo jih solili in prerezali na polovico, malo sesekljanega peteršilja in pražimo 40 minut.

Vmes malo zalijemo z vodo in zrezke obračamo. Dodamo nekaj kapljic sojine omake, začínimo s poprom in suho papriko in dušimo dokler meso ni povsem mehko.

Postrežemo lahko skupaj s praženim krompirjem, širokimi rezanci, rižem ali .... Prilogo, ki jo imate najraje.

Pa dober tek!

### NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 1 čebulo
- malo soli
- malo olja
- malo sojine omake
- malo popra v zrnu
- malo suhe rdeče paprike
- malo sesekljanega peteršilja
- 2 velika goveja zrezka