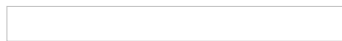


# Pikantní tokáň na cibuli



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

**1364** kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **55 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/pikantni-tokan-na-cibuli>

## Příprava

Maso omyjeme, nakrájíme na tenčí plátky, které pak osmažíme prudce na oleji. Když jsou plátky lehce osmažené, vyndáme je z pánve a na stejném oleji podusíme cibuli, kterou zalijeme hrnkem studené vody. Když cibule změkne, přidáme sloupnuté, umyté a na plátky nakrájené žampiony, nejmenno nakrájený česnek, mletou papriku a celý pepř. Na mírném ohni necháme v pánvi celou směs vařit zhruba 15 minut. Pak přidáme maso a hrnek teplé vody. Podle chuti ještě přisolíme a opepříme a necháme ještě vařit. Přidáme smetanu a posekanou petrželovou nať.

Podáváme s kukuřičnou kaší. Poznámka:

Tento recept je zkopírován z mého profilu na [www.maggi.cz](http://www.maggi.cz)

## Ingredience

- 500 g libového masa dle libosti (vepřové, hovězí, krůtí)
- 4 ks cibule
- 100 g žampionů
- 3 stroužky česneku
- mletá paprika
- petrželová nať
- sůl
- pepř celý i mletý
- olej
- troška smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod