

Kuřecí nudličky na medu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 50. díl - TV



Suroviny

2 kolečka ananasu

máslo

2 kuřecí prsa

2 lžíce oleje

2 lžíce medu

sůl

pepř

hořčice

smetana

solamyl

200 g rýže

Postup

Na másle orestujeme ananas. Kuřecí nudličky obalíme v solamylu a prudce orestujeme na oleji. Osolíme, přidáme hořčici, smetanu a med. K ananasu přidáme vařenou rýži a promícháme.

Poznámka

BABICOVA KUCHARKA – 50. díl - Medové vánoční vaření

V předvánočních Babicových dobrotách si ukážeme, že med nepatří jen do sladkostí, ale také k masu. Paní Jiřina Ceehová naučí Jirku Babicu medovník a také jak zdobit perníčky. Jirka pak ve studiu připraví krutí stehno na medu a kuřecí nudličky na medu v hořčičné omáčce. Jako speciál si užijete mlsání - domácí krekry slanáky.

Kuřecí maso v hořčičné omáčce společně s ananasovou rýží je moc dobré jídlo - a přitom rychlé a jednoduché. Zkuste!