

Kuře královny Kálí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00163

Suroviny

Ingredience:

400 g kuřecích prsou

10 g škrobu

200 g cibule

1 dl oleje

1 vejce

palička česneku

sůl

Postup

Příprava:

Kuře rozkrájíme na kousky, přidáme lžici škrobu, ušlehané vejce a dobře promícháme. Směs dáme na rozpálený omastek. Když je maso bílé, přidáme sůl, drcený česnek a na kolečka nakrájenou cibuli. Z uvařené rýže upravíme na talíři kruh, do kterého vložíme hotové maso.

Doporučená příloha:

Jako příloha může být okurka, nakládané houby nebo zelenina.