

Maďarský guláš z kuřete

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

mletá paprika

kuřecí prsa

Ingredience::

100 g žampionů

sůl

2 papriky

2 lžíce rajčatového protlaku

pepř

2 cibule

Postup

Postup přípravy: Cibuli nakrájíme, necháme na oleji zesklivatět, vložíme na kousky nakrájené kuřecí maso a osmahneme, zaprášíme moukou, přidáme mletou papriku, žampiony a pokrájenou papriku, podlejeme a dusíme, dochutíme protlakem.

Podáváme s těstovinami nebo rýží.