

Kuřecí flamendr

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: petra

Suroviny

400 g kuřecích řízků

100 g cibule

1-2 feferonky

1 palička česneku

200 g čínského zelí

4 lžíce oleje

100 ml bílého vína

pepř

sůl

protlak

zelená a červená paprika

hrášek, kukuřice

Postup

Na oleji osmažíme kousky cibule a česneku, vsypeme nudličky kuřecího masa, přidáme postupně papriky, hrášek, kukuřici, krájené feferonky, protlak a zelí. Podlijeme vínem, osolíme, opepříme.

Asi 5 minut povaříme

Doporučená příloha:

rýže nebo pečivo