

# Kuřecí směs na bramborák

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

## Suroviny

2-3 kuřecí řízky, 1 vejce  
trochu solamylu, 1 cibuli  
kus pórků  
sójovku, 1 dl vína ( na barvě nezáleží  
dám tam to co mám zrovna otevřené)  
červenou papriku ( syrovou)  
bramboráky



## Postup

- bramborák popisovat nebudu, i když já do něj například přidávám trochu strouhanky, aby byl zlatavější a křupavější. Nudličky masa osolím a namočím do těstíčka z vejce a škrobu, nechám odležet, zatím si nakrájím zeleninu na nudličky. Maso pak osmažím dozlatova, vyndám a na pánev hodím zeleninu, orestuju, vrátím maso, přidám sójovku a víno, nechám odpařit, hotové pak dám na usmažený bramborák.