Kuřecí kapsy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:Documents and SettingsMonikaDokumentyReceptyBEDRUNKABedrunka - Recepty - kuře.htm

Suroviny

4 kuřecí řízky
1 malá sklenička bílého sterilizovaného zelí
slanina
cibule
sůl
vegeta kari
olej

Postup

Nálev ze sterilizovaného zelí vymačkáme. Nakrájíme slaninu a cibuli. Slaninu opečeme na oleji a přidáme nakrájenou cibuli. Pak přidáme sterilizované zelí a chvíli prohřejeme. Rozklepané kuřecí řízky osolíme, opepříme a na polovinu řízku dáme sterilizované zelí. Řízky přehneme a okraje zpevníme jehlami. Posypeme kapsy trochou vegety a obalíme je v hladké mouce a dáme na pánev osmahnout. Potom podlijeme horkou vodou (můžeme přidat trochu masoxu) a dusíme doměkka. Příloha: hranolky a zeleninová obloha, bramborová kaše a zeleninový salát