

Minutková kuřecí směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g kuřete

100 g šunky

100 g drůbežích jater

100 g čerstvých žampionů

1 cibule

30 g zeleného hrášku

3 lžice slunečnicového oleje

1 špetka pepře

1 špetka soli

petrželová nať

červená paprika

Postup

Cibuli pokrájenou na tenká půlkolečka zpěníme na oleji, přidáme kuřecí maso a odblaněná drůbeží játra - oboje pokrájené na hranolky - a za stálého míchání směs podusíme asi 3 minuty. Směs doplníme žampiony pokrájenými na plátky a šunkou pokrájenou na nudličky, podusíme 2 minuty, vmícháme odkapaný hrášek, sůl, pepř, drobně rozsekanou petrželku a podusíme minutu. Na talířích ozdobíme proužky papriky a podáváme s rýží. (Směs připravujeme najednou jen v malých dávkách, aby byla na pánvičce jen v nízké vrstvě