Bramborák s drůbežím masem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

50 g kuřecího masa
sojovou omáčku
50 g pórku
100 g kapie
petrželku, koření do bramboráku
100 g brambor
0,5 vejce
lžíce mléka
20 g hladké mouky

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na proužky a promícháme se sójovou omáčkou. Opečeme na speciální folii pro pečení bez tuku, přidáme pokrájený pórek a na nudličky nakrájenou kapii a petrželku.
Nastrouhané brambory necháme ustát a slijeme vodu, pak smícháme s vejcem, mlékem, hladkou moukou a kořením do bramboráku. Smažíme na speciální folii pro pečení bez tuku. Bramborák naplníme směsí z kuřecího maso a přeložíme.