

Drůbeží maso na víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g krůtích nebo kuřecích prsíček

1 polévkovou lžící worcesterské omáčky

1 lžící sójové omáčky

1 lžící medu

100 ml bílého vína

100 g žampionů

1 kapii

1 pór

1 lžící solamylu

sůl

olej

chilli



Postup

Omyté a osušené maso nakrájejte na nudličky, dejte je do mísy a zakapejte sójovou a worcesterskou omáčkou. Očištěné a nakrájené žampiony osmažte spolu s kolečky póru na oleji. Přidejte maso, chvíli opékejte, osolte, zakryjte a na mírném ohni duste doměkka. Víno smíchejte s medem, vlijte na maso, promíchejte, osolte a přidejte kapii nakrájenou na kostičky a podle chuti chilli. Solamyl smíchejte s trochou vody, vlijte na šťávu a za stálého míchání vařte, dokud nezhoustne. Podávejte s rýží a se zeleninovým salátem.