

krakonošův oheň

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecího masa (originál je z vepřového ale dlouho trvá než změkne)
2 smetany ke šlehání (musí být ta normální s asi 30% tuku jiná se scvrkne)
olej
4-6 větších cibulí
sojová omáčka
chilli nebo tabasco
sůl
pepř



Postup

Je to strašná dobrota! Většinou to dělám na zvláštní příležitosti nebo když se chci blýsknout před návštěvou!

Maso si nakrájíme na nudličky, dáme do misky a trošku osolíme a zakápneme sojovkou. Chvilku necháme odležet a mezi tím si nachystáme cibuli na půlkolečka tak, aby se potom rozpadla na proužky. Na pánev nalijeme olej a dáme kousíček cibule (el. sporák na č. 6) a až začne pění, přidáme maso a restujeme ho, dokud není zlatoučké. Sporák stáhneme na č. 4. Potom přidáme cibuli a vařečkou ji rozd'oubeme na proužky a chvilinku orestujeme (jen asi minutku) a vše zalijeme smetanou. Ochutnáme a popř. trošičku přisolíme nebo přikápneme sojovku. Necháme ve šlehačce povařit, dokud není masíčko měkké. Ale cibule by se neměla rozpadat! Musí být vcelku! Je potom krásně sladká. Ještě dochutíme chilli nebo tabascem dle chuti. Já toho moc nedávám, nemám ráda, když mě pálí pusa. Ale každému dle své chuti. :-)
Podáváme s hranolkama.

S manželem to milujeme a každá návštěva se oblizovala až za ušima!