

Kuřecí topinka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: mražená čínská zelenina

kuřecí maso

sůl

pepř

sojovka

česnek

čubrica

olej

koření čína

kečup

Postup

Postup přípravy: Kuřecí maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, přidáme česnek, čubricu, čínu, sojovku, olej. Vše smícháme. Nejdříve naložené maso zprudka asi 5 minut osmahneme, přidáme nachystanou napařenou a osolenou zeleninu a zalijeme polovinou malého kečupu. Krátce smažíme a poté asi 3 minuty dusíme. Na ocesnekovanou topinku naložíme masovou směs a posypeme strouhaným sýrem.