

Kuřecí řízky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí řízky

1 smetana na šlehání

1 menší konzerva sterilovaných žampionů

1 menší konzerva sterilovaného hrášku

kari koření

sůl

Postup

Postup přípravy: Nakrájíme si kuřecí řízky na kostičky, osolíme je a posypeme kari kořením. Rozpálíme tuk a kuřecí kousky osmahneme. Podle potřeby a barvy ještě přidáme kari koření. Přidáme žampiony bez šťávy, a hrášek. Zalijeme vodou a necháme podusit doměkka. Nakonec přidáme smetanu a zahustíme jíškou. Nejlépe se k tomu hodí těstoviny.