

Kuřecí soté s pálenkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 800 g kuřecích nebo krůtích prsou

100 g sterilovaných cibulek

200 g žampionů

100 g másla

2 cl pálenky

saturejka

celerová nat'

sůl

Postup

Postup přípravy: Nudličky masa osolíme, ochutíme saturejkou, opečeme ze všech stran na másle, podlijeme pálenkou a povaříme. Vsypeme plátky žampionů, přilijeme 100 ml vody, přidáme cibulky, provaříme, dochutíme. Hotové zdobíme celerovou natí a podáváme s kari rýží.