

Kuřecí mňamka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí prsíčka

mražená zelenina (hrášek

kukuřice

mrkev)

sojová omáčka

worchester

koření Polo na kuře

500 ml sladké smetany

hladká mouka

bazalka

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka nakrájíme na nudličky, smícháme s kořením Polo na kuře, sojovou omáčkou, worchestrem. Necháme odležet, nejlépe do druhé dne. Poté maso na pánvi osmahneme, přidáme mraženou zeleninu a chvilku dusíme. Poté maso přelijeme sladkou smetanou smíchanou se dvěma lžícemi hladké mouky, nakonec přidáme sušenou bazalku. Podáváme s těstovinami.