

Pikantní kuřecí směs

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 600 g kuřecích prsou

1 vejce

4 lžičky solamylu

200 g pórků

200 g žampionů

200 g cukety

100 g mrkve

1 chilli paprička

4 lžíce oleje

zázvor

4 lžíce bílého vína

sojová omáčka

Postup

Postup přípravy: Maso nakrájíme na nudličky, osolíme, přidáme vejce, promícháme, vsypeme solamyl, a necháme odležet. Pórek, papričku, cuketu a mrkev nakrájíme na nudličky, žampiony na plátky. Na rozehrátém oleji asi 5 minut restujeme maso s nudličkami oloupaného zázvoru, postupně přidáváme mrkev, cuketu, papričku, pórek, nakonec žampiony. Vše důkladně promícháme, zalijeme vínem, přiklopíme poklicí a dusíme asi 5 minut. Nakonec směs zalijeme sojovou omáčkou a podáváme.