

Tatranské kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: těsto na bramboráky

olej

kuřecí prsa

čerstvá nebo sterilovaná kapie

pórek

česnek

žampiony

sójová omáčka

slanina

strouhaný sýr

Postup

Postup přípravy: Uděláme bramborákové těsto a v lívanečnicku usmažíme malé bramboráčky. Mezitím připravíme masovou směs: Kuřecí maso nakrájíme na nudličky a orestujeme je na oleji. Přidáme na plátky nakrájenou kapii, pórek, česnek, žampiony a sójovou omáčku. Směs dáme na bramboráčky, na ni dáme plátek slaniny, posypeme strouhaným sýrem (může být i Niva) a zapečeme v troubě. Podáváme se zeleninovou oblohou.