

Zedníčkovy kuřecí řízky el de paso

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí plátky

sýr

majoránka

sůl

olej

koření na kuře (může být i grilovací)

Postup

Postup přípravy: Kuřecí plátky nakrájíme na kostky. Olej smícháme s majoránkou a do nálevu vložíme na kostky nakrájené maso, necháme odstát na půl hodiny. Potom na pánvi wok (nemusí být) vlijeme nálev i s masem a restujeme. Až je maso měkké, necháme roztát sýr (jako omáčka) zároveň kousky namáčíme do sýru a můžeme podávat například s hranolkami atd. (Vařené brambory se jako příloha nehodí).