

Kuřecí kousky v bramboráku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience::

500 g kuřecích prsíček

malá konzerva žampionů

1 větší cibule

lžička hladké mouky

sůl

pepř

lžička sojové omáčky

tuk podle potřeby (tady nejraději používám sádlo)

5 klasických usmažených bramboráků

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka nakrájíme na menší kousky a osmahneme na sádle. Přidáme na půlměsíčky nakrájenou cibulku a promícháme než zesklivatí. Přidáme scezené žampiony (nálev nevyhazujeme) a prohřejeme. V žampionovém nálevu rozkvedláme mouku a přidáme do směsi. Chvilku povaříme, osolíme, opepříme, přidáme sojovku. Touto směsí plníme polovinu bramboráku a přehneme. K tomu se hodí různé zeleninové saláty, my nejraději zelný.

Recept pochází z jídelníčku jedné hospůdky v Jeseníku.