

Bramboráky s masovou směsí ii.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

pak obyčejné bílé)

nakládaná kapie

500 g kuřecího masa (prsíčka nebo stehenní řízký)

víno (rýžové nebo dezertní

solamyl

sojová omáčka

vejce

pórek

cibule

bramboráky (část brambor lze nahradit cuketou)

nemáme-li

glutasol

trošku oleje na opečení směsi

Postup

Maso nakrájíme na nudličky, přidáme vejce, máčený škrob a glutasol (nebo sůl). Odležené prudce opečeme, do pánve přidáme postupně nudličky cibule, pórků, kapie, nakonec přilijeme sojovou omáčku a víno.

Usmažíme bramboráky a necháme na kuchyňském papíru odsát přebytečný tuk. Maso dáme na bramboráky a ozdobíme zbylým pórkem.