

Zelenina dušená s kuřecím masem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

375 g mrkve

2 velké kedlubny

250 g zelených fazolek

150 g žampionů

400 g kuřecích prsou

sůl

pepř

2 lžíce oleje

2 kostky směsi mražených bylinek

0,5 svazku petrželky

Postup

Mrkve a kedlubny a fazolky očistíme. Mrkev a rozčtvrcené kedlubny nakrájíme na plátky, fazolky několikrát překrojíme. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Maso osolíme a opepříme.

Olej rozpálíme v kastrolu a kuřecí maso na něm opečeme. Přidáme zeleninu a dusíme. Přidáme bylinky a 750ml vody. Vaříme asi 15 minut. Maso vyjmeme, necháme trochu zchladnout, nakrájíme na kousky. Vratíme zpět do hrnce a pokrm osolíme a opepříme. Petrželku nasekáme a posypeme jím hotový pokrm.