

Kuřecí kousky s hořčicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsní řízky

sůl

pepř

karí

oregano

2 stroužky česneku

2 lžice plnotučné hořčice

olej

Postup

Omyté a osušené maso nakrájíme na malé kousky. Promícháme se 3 lžicemi oleje, špetkou pepře, lžičkou karí a oregana, rozmačkaným česnekem a promícháme. Necháme v chladu odležet aspoň hodinu, lépe přes noc. Smažíme na pánvi v rozpáleném oleji. Až se maso zatáhne osolíme a dál smažíme za stálého míchání doměkka. Až je maso měkké, vmícháme hořčici a odstavíme. Podáváme s vařenými nebo pečenými bramborami, případně s hranolky a s čerstvou zeleninou.