

Tatranské kuřecí maso

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com

Suroviny

Suroviny:

0,5kg kuřecího masa(řízky nebo vykoštěná stehna)

1 plechovka žampionů nakrájených

sterilovaná paprika nakrájená na nudličky

4 stroužky česneku

0,5 pórků

sojová omáčka,sůl

plátky anglické slaniny

sýr niva

Těsto na bramboráčky

Postup

Nejdříve si upečeme malé bramboráčky v lívanečníku.Dáme je stranou.Potom orestujeme nakrájené maso na nudličky.Přidáme žampiony,sterilovanou papriku,česnek, pórek,sojovku a trochu osolíme.Směs ještě chvíli restujeme.

Pak vezmeme bramboráčky, na které dáme směs, položíme plátek anglické slaniny,posypeme nastrohanou nivou a zapečeme v troubě.