

Kuřecí topinka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Mražená čínská zelenina

kuřecí maso

sůl a pepř

sojová omáčka

česnek

čubrica

olej

koření čína

kečup

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na kostky, osolíme, opeříme, přidáme česnek, čubricu, čínu, sojovku, olej. Vše smícháme.

2. Nejdříve naložené maso zprudka asi 5 minut osmahneme, přidáme nachystanou napařenou a osolenou zeleninu a zalijeme polovinou malého kečupu. Krátce smažíme a poté asi 3 minuty dusíme.

3. Na ocesnekovanou topinku naložíme masovou směs a posypeme strouhaným sýrem.