

Kuře v palačince

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počer porcí:

Náročnost:

Autor: Tescoma prima vařečka - 12.1.2004 - TV

Suroviny

50 g Maso - kuřecí - prsa

8 Houby - žampiony

Olej podle potřeby

1 dcl - Smetana

Sóiová omáčka podle potřeby

Špenát - čerstvý podle potřeby

2 stroužky - Česnek

Mléko podle potřeby

1 Vejce

Mouka - hladká podle potřeby

1 špetka Sůl

Postup

Kuřecí prsa zlehka naklepeme a nakrájíme na menší kostky. Na předem rozpáleném oleji je orestujeme.

Přidáme k nim 5 - 8 žampionů, nakrájených na plátky, přilijeme 1 dc sladké smetany, přidáme 2 polévkové lžíce sojové omáčky. Omyté čerstvé špenátové listy pokrájíme, 2 stroužky česneku rozetřeme a přidáme ke kouskům kuřete. To vše podusíme do změknutí. Mezitím si připravíme asi ze čtvrt litru mléka, do kterého jsme přidali trochu hladké mouky, 1 celé vejce a špetku soli, palačinku, kterou naplníme kuřecí směsí.

Poznámka

KR-548. Kategorie: Divácké tipy