

Irenčiny nudličky po maďarsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

0,5 kg kuřecího masa

2 středně velké cibule

1 sterilované lečo

olej, kečup, sůl, pepř, vývar

trošku chili, smetana

hladká mouka

Postup

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme kuř.maso na plátky nebo na nudličky a osmahneme. Potom přidáme kečup nebo protlak, zalejeme vývarem nebo vodou a přidáme bujón. Osolíme, opepříme, přidáme špetku chilli a dusíme do měkka. Měkké maso vytáhneme a přidáme sterilované lečo a chvíli povaříme. Zahustíme smetanou s moukou a podle chuti můžeme zjemnit máslem a dochutíme.

Podáváme s těstovinou, rýží, knedlíkem.