

Kuřecí směs s červenými fazolkami a bramboráčky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2-3 kuřecí prsa
1 větší cibule
1 zelená paprika
1-2 lžičky kečupu
1-2 lžičky plnotučné hořčice
1-2 lžičky tatarsky
1 lžička feferonek v soli
1-2 kostky bujónu
1-2 lžičky škrobové moučky
nakládané červené fazole ve slaném nálevu
sůl
pepř
sušená bazalka
sojová omáčka
máslo
olej

Postup

Na kousky nakrájená kuřecí prsa orestujeme na oleji s kouskem másla. Osolíme, opepříme, přidáme cibuli a promícháme. Zakápneme sojovou omáčkou, přidáme nakrájenou papriku a orestujeme. Po chvíli přidáme kečup, hořčici, tatarsku, feferonky a promícháme, zalijeme vodou a přivedeme k varu. Dle chuti přidáme bujón, bazalku a necháme maso vařit do měkka. Ke konci přidáme fazole bez vody a zahustíme škrobovou moučkou. Podáváme z bramboráčky.