

# 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 tatarské

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 chvilce přidáme kečup, hořčici, tatarskou, 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.