

# 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 chvíli 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.