

Kuřcí nudličky s jablkem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Mirek

Suroviny

kuřecí nudličky

1 cibule

2 česneky

1 jablko

saturejka

zelené koření co nemá etiketu

skořice

pepř

sůl

cukr na karamel

Postup

naložíme si maso s trochou oleje, saturejkou, solí, pepřem (feferonkou) a necháme odležet.

Na pánvi osmahneme do sklovata cibuli na kolečka, přidáme česnek a po chvíli nakrájené jablko. Posypeme trochu skořicí. Na kraji uděláme ze 2 lžiček karamel a zalijeme trochou vody, aby se rozpustil.

Když jablíčko změkne, odstavíme a vyjmeme z pánve.

Přidáme trochu oleje a uděláme maso. Když je hotové přidáme jablko s cibulí a jen promícháme. Vypneme a necháme chvíli v klidu.

Podáváme s rýží s mrkví a hrožinkami (viz recept od Alice)

Poznámka

velice chutné, vyvážené