

Kuřecí guláš s citrusovými plody

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl
60 ml smetana
2 ks pomeranč
1 ks pórek
pepř mletý
olej olivový
400 g řízků kuřecí
4 listy - zelí pekingské
1 ks grapefruit

Postup

Pomeranče a grepy důkladně oloupeme tak, aby na dužině nezůstala tenká blanka. Citrusy pokrájíme na dílky a šťávu schováme. Pórek nakrájíme na kolečka, zelí na kousky, řízků nakrájíme na 2 cm kousky. Maso opečeme na tuku ze všech stran, přidáme pórek a zelí a vyjmeme z pánve a udržujeme v teple. Vypečenou šťávu rozředíme se šťávou z citrusů, smetanou a 100 ml vody. Osolíme, opepříme, zjemníme máslem, přidáme maso, zeleninu a ovoce. Necháme přejít varem a podáváme.

Poznámka:

Netradiční pochutnání vám zajistí guláš z kuřecího masa, pomerančů a grepu.

Poznámka

Netradiční pochutnání vám zajistí guláš z kuřecího masa, pomerančů a grepu.