

Ostravská drůbeží čína

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

Postup

Maso nakrájíme na nudličky a zprudka opečeme na oleji. Přidáme asi 1 dl vody, sojovou omáčku, worchester a masox. Přidáme na drobno posekanou mrkev, papriku, ananas, rajčata, na nudličky nakrájenou cibuli a sterilované žampiony, dusíme pod pokličkou do měkka.

Podáváme s hranolkami, nebo rýží.

Poznámka:

Každý si pod pojmem čína vybavíme něco jiného. Takže toto je jedna z variací

Hlavní chod

Poznámka

Každý si pod pojmem čína vybavíme něco jiného. Takže toto je jedna z variací