

Ukryté kuřecí plátky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

sůl

400 g kuřecích prsíček

sojová omáčka

sterilované žampiony

200 g kuřecích jater

Ingredience::

pórek

worcestrová omáčka

grilovací koření

5 lžic kečupu

olej

cibulka

2 stroužky česneku

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka nakrájíme na řízky, naklepeme a okořeníme grilovacím kořením. Na druhé pánvi orestujeme na malé kousky nakrájená kuřecí játra a přidáme nakrájenou cibulku, česnek, žampiony a pórek. Do směsi přidáme kečup, sojovou a worcestrovou omáčku a dusíme. Směs by měla mít velmi hutnou konzistenci. Rychle orestujeme kuřecí minutky, položíme na talíř a na ně poklademe játrovou směs. Nyní dosolíme dle chuti, aby játra neztuhla.

Jako přílohu podáváme nehlépe hranolky, případně americké nebo klasické brambory. Do směsi můžete přidat přísady dle chuti.