

Kuřecí směs po staročesku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí prsa nebo stehna

solamyl (bramborový škrob)

olej

špek

okurka sterilovaná

cibule

kapie

česnek

žampiony

kečup

minutková šťáva

sojová omáčka

steakové koření

Postup

Postup přípravy: Maso a špek nakrájíme na nudličky, obalíme v solamylu se steakovým kořením. Dáme na rozpálený olej, orestujeme, přidáme cibuli, kapie, žampiony, česnek, kečup a minutkovou šťávu, kterou si připravíme tak, že: za 1. můžeme do pokrmu přilít vodu nebo vývar a následně zahustit solamylem smíchaným s vodou a dochutit sojovou omáčkou = nejrychlejší způsob. Za 2. tak, že si koupíme již předem připravenou hotovou dehydrovanou šťávu a velikou její výhodou je, že je opravdu chutná a má velice jednoduchou přípravu a hlavně se vám doma neztratí. Za 3. tak, že jí vyrobíte podle klasického technologického postupu, což je vývar z kostí několikrát vypečený a následně zahuštěný solamylem nebo jíškou.

Poznámka: lepší je se solamylem, ale úplně nejlepší, je jí koupit.