

Pivovarská bašta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 800 g
- Olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Pivo 100 ml
- Kečup 100 ml
- Česnek 3 stroužek
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Paprika zelená 1 ks
- Rajče 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Prsa nakrájíme na nudličky, v misce promícháme s pepřem, solí, olejem a necháme alespoň 2 hodiny odležet /nejlépe do druhého dne/. Proleželé nudličky masa orestujeme na pánvi, přidáme kečup, pokrájenou papriku, pokrájené rajče bez jadérek, sůl, pivo a necháme chvilku podusit. Nakrájenou cibuli a pórek dáme k masu a ještě malou chvíli dusíme. Podle potřeby ještě dochutíme.

Můžeme podávat s rýží, bramborami nebo s hranolkami

