

Kuřecí nudličky na pórku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 2 ks
- menší pórek 1 ks
- trocha olivový olej 1 ks
- podle chuti koření (sladká paprika, karí, barevný pepř v mlýnku) 1 ks
- slunečnicová semínka 1 hrst
- indiánská rýže 100 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa opláchneme a pokrájíme na nudličky velikosti sousta. Pórek nakrájíme na kolečka. Na pánev kápneme malinko olivového oleje a maso s pórkem společně opékáme. Přidáme koření dle chuti a hrst slunečnicových semínek.

Dle návodu na krabici uvaříme indiánskou rýži, kterou pak napěchujeme do misky zajímavého tvaru a vyklopíme na talíř. Přidáme osmaženou směs a můžeme podávat.