

Kuřecí maso s čínskou zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 3 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti kari 1 ks
- zelenina mražená na čínu 2 balení
- smetana ke šlehání 1 ks
- sýr eidam 200 g
- nudle rýžové 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso opláchneme, osušíme a nakrájíme na proužky. Osolíme a okořeníme kari kořením. Dáme do pekáčku a zasypeme mraženou zeleninou.

Vložíme do trouby předehřáté asi na 180 °C. Za pár minut přilijeme šlehačku a pečeme.

Když je maso měkké, přisypeme nastrouhaný eidam a necháme ještě chvíli zapékat v troubě. Mezitím si připravíme rýžové nudle.

Zapečenou zeleninovou směs podáváme s rýžovými nudlemi posypanou trochou nastrouhaného sýra.