

Kuřecí specialita na pivu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- cibule 1 ks
- pór 1 ks
- rajský protlak 1 lžíce
- pivo 100 ml
- vegeta 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno, očištěný a omytý pórek nakrájíme na rovnoměrná kolečka. Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a zprudka opečeme na rozehřátém oleji. Přidáme cibuli a pór, rajský protlak a vše podlijeme pivem. Krátce podusíme, dochutíme Vegetou a případně dochutíme solí a pepřem. Vhodnou přílohou je rýže a nebo bramborové hranolky.