

Ostravská drůbeží čína

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí prso větší 1 ks
- paprika 1 ks
- mrkev 1 ks
- sojová omáčka 1 lžíce
- žampiony malé 1 plechovka
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- masox 0.5 kostka
- worchester 1 lžíce
- ananas z konzervy 3 plátek
- sůl 1 ks
- rajče 3 ks
- mletý pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Čína

Počet porcí: 1

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky a zprudka opečeme na oleji. Přidáme asi 1 dl vody, sojovou omáčku, worchester a masox. Přidáme na drobno posekanou mrkev, papriku, ananas, rajčata, na nudličky nakrájenou cibuli a sterilované žampiony, dusíme pod pokličkou do měkka.

Podáváme s hranolkami, nebo rýží.