

Curyšská kuřecí směs

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Jana.Havlickova



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí řízky 400 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Stroužek česneku 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Žampiony 4 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí řízky odblaníme, nakrájíme na tenké nudličky, vložíme na pánev s rozehřátým olejem a za stálého míchání opékáme asi 5 minut. Přidáme cibuli nakrájenou na tenká půl kolečka, drobně nakrájený česnek, mletou papriku, žampiony nakrájené na plátky a opékáme ještě 2 minuty. Přidáme papriky nakrájené na nudličky, vše podlijeme vínem a minutu dusíme. Osolíme dle chuti, zalijeme smetanou a vše prohřejeme.

Poznámka:

Podáváme s rýží.