

Masová kuřecí směs

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Žampiony 200 g
- Mražená zeleninová směs 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Sójová omáčka 5 lžíce
- zázvor 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí maso si očistíme a osušíme. Nakrájíme na nudličky a naložíme do marinády. Marinádu si vytvoříme z 1 lžíce oleje, 2 lžic sójové omáčky, koření a soli a necháme odležet do druhého dne. Zprudka opečeme na pánvi a přidáme žampiony, osmahneme. Mraženou zeleninovou směs podusíme s trochou vody. Vodu scedíme a zeleninku přidáme k masu. Promícháme, zalejeme 4 lžícemi sójové omáčky. Vše prohřejeme, dochutíme a podáváme.