

KUŘE KRÁLOVNY KÁLÍ

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 400 g
- Solamyl 10 g
- cibule 200 g
- olej 1 dl
- vejce 1 ks
- česnek 1 ks
- sůl 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře rozkrájíme na kousky, přidáme lžici škrobu, ušlehané vejce a dobře promícháme. Směs dáme na rozpálený omastek. Když je maso bílé přidáme sůl, drcený česnek a na kolečka nakrájenou cibuli. Vše dusíme do měka a podáváme s rýží.