

Flamendr

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 500 g
- Paprika zelená 3 ks
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Chilli 1 špetka
- Worchestrová omáčka 3 lžíce
- Kečup 2 lžíce
- Zelená petrželka nasekaná 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme. Nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a poprášíme hladkou moukou. Na pánvi rozežřejeme olej a zprudka na něm opečeme maso ze všech stran. Přidáme nahrubo nakrájenou cibuli, na nudličky nakrájenou papriku, podlijeme malým množstvím vody a přikryjeme poklicí, dusíme doměkka. Ke konci dušení dochutíme worchestrovou omáčkou a chilli. Do hotové směsi přidáme kečup, prohřejeme a na talíři posypeme nasekanou petrželkou.