

Kuřecí směs s fazolkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní řízky 400 g
- Olej 2 lžíce
- Fazolky zelené 300 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Tymián 1 lžička
- Kmín mletý 1 lžička
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Solamyl 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na nudličky. Orestujeme je na trošce oleje, přidáme trochu soli, pepře, sušeného tymiánu a mletého kmínu.

Přisypeme fazolky, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Dochutíme sójovou omáčkou. Směs zalijeme solamylem smíchaným s trochou vody a chvilku povaříme. Podáváme s americkými bramborami.