

Pálivé kuřecí masíčko

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 12

- Kuřecí prsa 2 kg
- Cibule 3 ks
- Kyselá okurka 1 sklenice
- Feferonka 1 sklenice
- Olej 10 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Rajský protlak 2 ks
- Kečup 8 lžíce
- Plnotučná hořčice 6 lžíce
- Chilli 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na nudličky, cibuli drobněji, okurky a feferony rovněž. Do nižšího většího hrnce nalijeme olej a osmažíme kuřecí nudličky. Až se zatáhnou, podlijeme je nálevem z feferonek, opepříme a mírně osolíme. Občas promícháme. Když se nálev téměř odpaří, podlijeme nudličky nálevem z okurek. Občas zamícháme. Kuřecí nudličky dusíme bez pokličky asi 15 minut, nálev se má odpařit asi tak, aby ho na dně hrnce trochu zbylo a maso nebylo suché. Pak přidáme feferony, cibuli a ještě asi 5 minut za občasného míchání dusíme. Přisypeme nadrobno nakrájené okurky, které už

jen necháme přejít varem, aby nezměkly. Postupně přidáme oba rajské protlaky, sladký kečup a plnotučnou hořčici. Pokud máme rádi extra ostrá jídla, dodáme chilli koření. Promícháme a vše je hotovo. Podáváme s rýží nebo s chlebem.