

Pivní kuřecí maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Cibule 1 ks
- Pórek 1 ks
- Rajský protlak 1 lžíce
- Pivo 100 ml
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Vegeta 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli oloupeme a nakrájíme najemno, očištěný a omytý pórek nakrájíme na rovnoměrná kolečka. Kuřecí maso omyjeme a nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a zprudka opečeme na rozehřátém oleji. Přidáme cibuli a pór, rajský protlak a vše podlijeme pivem. Krátce podusíme, dochutíme Vegetou a případně dochutíme solí a pepřem.