

Třebestovická pochoutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí řízky 600 g
- Niva 150 g
- Šunka 100 g
- Mandlové lupínky 50 g
- Sladká smetana 250 ml
- Sójová omáčka 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na menší kousky a na rozpáleném oleji opečeme. Orestované maso opeříme, trochu osolíme, přidáme sojovou omáčku, nivu nastrouhanou na hrubé nudličky a necháme ji rozpustit. Přilijeme smetanu, přidáme mandlové lupínky, šunku a necháme chvíli provařit. Pokud je třeba, ještě dosolíme a můžeme podávat. Přílohou mohou být krokety, hranolky, americké brambory a p.