

Medvědí kuřecí kostky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 400 g
- Solamyl 2 lžička
- Vejce 1 ks
- Cibule 200 g
- Olivový olej 4 lžíce
- Koření Medvědí gril 3 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostky, přidáme škrob, vejce, vrchovaté lžičky koření Medvědí Gril a zamícháme. Směs necháme 1 - 2 hodiny odležet. Na páněv do horkého oleje vložíme odleželá prsíčka a dobře orestujeme. Přidáme cibuli nakrájenou na půlkolečka. Restujeme do zesklivatění cibule, přilijeme trochu vody, mírně provaříme, pokud je potřeba ještě dochutíme přidáním koření.