

Kuřecí směska na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí maso 400 g
- Cherry rajčátka 8 ks
- Čínské zelí 0.5 ks
- Kukuřice sterilizovaná 1 ks
- Hrášek sterilizovaný 1 ks
- Pórek 0.5 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Oregáno 1 špetka
- Tvrdý sýr nastrouhaný 50 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na rozehřáté pánvi osmahneme kolečka cibule, pak přidáme na kostky nakrájené kuřecí maso, osmahneme, okořeníme (sůl, pepř, magi), přidáme prolisovaný česnek, mírně podlijeme vodou, přidáme pár koleček cherry rajčátek, trošku nakrájeného číns. zelí, trošku kukuřice a hrášku z plechovky, pár koleček póru a dodusíme, před koncem posypeme oregánem, a až naloženou směs na topince posypeme strouhaným sýrem.