

# Kuřecí směs v bramboráku

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- paprika sladká mletá 1 lžička
- kuřecí prsa 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kmín drcený 1 špetka
- kečup 2 lžíce
- pórek 0.5 ks
- paprika 1 ks
- bramborák 4 ks

**Doba přípravy:** 25 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Na oleji zpěníme cibuli, zasypeme sladkou paprikou a přidáme na nudličky nakrájené maso. Osolíme, opepříme, přidáme kmín, kečup a zamícháme.

Po chvíli zalijeme vodou a necháme dusit. Ke konci přidáme pórek a papriku a podle potřeby zahustíme.

Klasickým způsobem připravíme bramborák, který naplníme hotovou směsí a přeložíme. Ozdobíme zeleninou nebo podáváme se zeleninovým salátem.