

Kuřecí maso s pórkem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 20 minut

Postup přípravy

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky a namočíme do směsi z vody, škrobu a nakrájené cibule. Pórek nakrájíme na kolečka a vhodíme do rozpáleného oleje a smažíme asi 2 minuty. Pak vyjmeme pórek a přidáme kuře na nudličky a opékáme. Ke konci přidáme osmažený pórek.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Pórek** - 400 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Kuřecí maso** - 320 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 30 g
- **Olej slunečnicový** - 40 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 20 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

