

# "Hadí" maso



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 3

38 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 5 g bílkovin

Autor: Peta S

Odkaz: <https://srecepty.cz/hadi-maso>

## Příprava

Na rozehrátém oleji smažíme na kousky nakrájená kuřecí prsa, dokud nezačnou zlatavět. Přidáme na kousky nakrájený pórek a na drobné nudličky nakrájenou mrkev a na drobné nudličky nakrájenou mrkev a přiklopíme pokličkou, aby se nám pórek podusil. Když pórek změkne, ale mrkev není ještě úplně rozvařená přidáme sojovou omáčku a můžeme podávat.

## Ingredience

- ✓ 3 kuřecí prsa
- ✓ lžička olivového oleje
- ✓ 2 malé pórký
- ✓ 2 mrkve
- ✓ 2 lžíce sojové omáčky

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Drůbež a králík, Zelenina, Klasika, Hlavní chod

### 💡 Tip k receptu

Nejlépe se dělá v pánvi Wok. Upřímně, nikdy jsem nepochopila, proč tenhle pokrm babička nazývala "hadí maso", ale jako malému dítěti mi to přišlo hrozně bezva a bylo to mé nejoblíbenější jídlo. Klidně ke konci přidejte i Worcester.

