

# Kuřecí směs na bramboráky



Obtížnost:

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 6

329 kalorií , 0 g cukrů , 21 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-smes-na-bramboraky>

## Příprava

Z vejce a Solamylu připravíme těstíčko. Maso nakrájíme na nudličky, osolíme a necháme chvíli odležet v těstíčku. Zeleninu nakrájíme taktéž na nudličky. Na oleji dozlatova osmažíme naložené maso a vyndáme z pánve. Orestujeme zeleninu, vrátíme maso, přidáme sojovou omáčku, víno a necháme odpařit. Hotovou směsí pak plníme usmažené bramboráky.

## Ingredience

- ✓ 2-3 kuřecí prsa
- ✓ 1 vejce
- ✓ 2 lžíce Solamylu
- ✓ 1 cibule
- ✓ kousek pórků
- ✓ sojová omáčka
- ✓ 1 dcl bílého či červeného vína
- ✓ 1 červenou papriku
- ✓ olej

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod