

## Kuřecí maso se zeleninou a hlívou ústříčnou



### Suroviny:

2 plátky kuřecích prsíček 2 mrkve 1 paprika 8 cherry rajčátek hlíva ústříčná olivový olej  
sůl, pepř, mexické gril. koření (Kotanyi) bylinky podle chuti

### Postup:

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kousky a prudce osmažíme na olivovém oleji. Posolíme, opepříme, já jsem přidala mexické koření na gril (Kotanyi) a sojovou houbovou omáčku. Mezi tím nakrájíme mrkev na kolečka, papriku na proužky, cherry rajčátka na půlky a hlívu ústříčnou na proužky a přidáme k masu. Místo hlívy můžeme použít žampiony. Chvilku podusíme, pak přilijeme malý hrnek vody a dusíme pod pokličkou, až je maso měkké. U kuřecího masa stačí chvilku, je rychle měkké. Místo kuřecího masa můžeme použít i vepřové maso. Jako přílohu nabídneme rýži, nebo brambory. Určitě bude chutnat i s chlebem. A úplně nakonec vše posypeme bylinkama, nebo stačí i jen petrželka.