

Makedonský tokáň z kuřecího masa

Suroviny:	kuřecí prsa
	olej
	anglická slanina
	cibule
	paprika lusky
	drcená rajčata
	sterilované fazolové lusky
	sůl, základ gulášový
	česneková pasta
	mouka hladká

Postup:

Na kostičky nakrájenou slaninu rozškvaříme, přidáme nakrájenou cibuli a necháme zrůžovět. Na cibuli vložíme nakrájené maso, přidáme česnek, sůl, gul. základ.

Podlijeme a dusíme téměř doměkka, přidáme nakrájenou papriku na nudličky, drcená rajčata, fazolové lusky, zahustíme, dochutíme a provaříme.

Poznámka:

příloha – rýže, těstoviny

