

Asijské kuře

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsa nakrájíme na kostky a obalíme v solamylu. Na pánvi, na oleji orestujeme do zlatova, při restování osolíme, přidáme kari koření a česnek. Přendáme do jiné pánve. Do výpeku vlijeme 2dcl vody, přidáme pomerančovou a citronovou šťávu, sojovou omáčku, zázvor (lze i sušený), cukr a necháme povařit cca 2 minuty. Mícháme. V případě nutnosti zahustíme trochou solamylu, rozmíchaného v malém množství studené vody. Přidáme zpátky maso, promícháme a podáváme posypané jarní cibulkou a jako přílohu podáváme rýži.

Ingredience

- **Česnek** - 7 g
- **Jedlá sůl** - 7 g
- **Citróny** - 10 g
- **Pomeranče** - 10 g
- **Kuřecí maso** - 400 g
- **Cibulka jarní** - 50 g
- **Cukr krystal** - 40 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 3 g
- **Kari 25 g** - 3 g
- **Bez lepku Sójová omáčka 160 ml** - 30 g
- **Solamyl 200 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

