

Pikantní kuřecí pochoutky "Martinique"

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Nejdříve si upečeme bagetky. Sejmeme papírový obal a rozbalíme vnější fólii. Pečící obal několikrát propíchneme špičkou nože. Výrobky v pečícím obalu dopékáme v předehřáté troubě při teplotě 230-250°C po dobu 3-5 minut.

Bagety rozkrájíme na plátky a rozložíme na podložku. Omytá a osušená kuřecí prsa osolíme, opepříme a okořeníme mletou paprikou. Osmažíme na rozpáleném oleji a následně rozkrájíme na plátky. Očistíme jarní cibulku a omyjeme chilli papričky (zelenou a červenou). Cibulku nakrájíme na kolečka, chilli papričky na kostičky. Oloupaný česnek utřeme.

Vše podusíme na másle (2 lžíce), přidáme vývar a necháme povařit 5 minut. Vmícháme kousky vychlazeného bylinkového másla (máslo a bylinky). Okapaný ananas nakrájíme na kousky. Plátky bagety poklademe kuřecími plátky a kousky ananasu. Ozdobíme omáčkou.

Ingredience

- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Cibulka jarní** - 20 g
- **Jihočeské máslo 82 % 250 g** - 5 g
- **Ananas plátky v mírně sladkém nálevu** - 315 g
- **Pitná voda nesycená** - 75 g
- **Paprika sladká 35 g** - 5 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Bylinkové máslo 30 g** - 70 g
- **Vícezrnné bagety v pečícím sáčku bez lepku B 270 g** - 270 g
- **Olej slunečnicový** - 12 g
- **Bez lepku Zeleninový bujón 56 g** - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

