

Kuřecí ve sladkokyselé omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso - prsa, stehenní řízky 500 g
- Solamyl 2 lžička
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Med 2 lžíce
- Vinný ocet bílý 1 lžička
- Ananas - čerstvý nebo kompotovaný 6 lžíce
- Mrkev - nakrájená na nudličky 1 ks
- Cibule - nakrájená nahrubo 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sladká chilli omáčka 1 lžička
- Paprika červená - krájená na nudličky 0.5 ks
- Česnek - utřený 1 stroužek
- Olej 2 lžíce
- Kešu ořechy 1 hrst

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na malé kousky. Obalíme jej v 1 lžičce Solamylu.

Mezitím si rozpálíme olej na který dáme zesklovatět nakrájenou cibuli, poté přidáme maso a osmahneme. Zacákujeme 2 lžícemi sójové omáčky, 1 lžící medu a lžičku sladké chilli omáčky a chvíli povaříme, přidáme 1 lžičku vinného octa, nakrájenou papriku, kešu ořechy, utřený česnek a ananas. Smícháme cca 1 lžičku Solamylu s vodou a směs podlijeme dle vámi požadované konzistence. Osolíme a opepříme a můžeme podávat.