

Kuře Edamame se sladkými fíky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vyloupané sójové boby Edamame 200 g
- Máslo 1 lžíce
- Olej 2 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Chilli paprička 1 ks
- Kuřecí prsa 3 ks
- Rajčata v plechovce 400 g
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Mletý pepř - dle chuti 1 špetka
- Nasekaný čerstvý koriandr 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Boby nechte rozmraznout na sítu. Ve větším hrnci rozpustte máslo, přidejte olej a opečte česnek nakrájený na jemný plátky dozlatova. Přidejte jemně nasekanou chilli papričku a maso nakrájené na kousky asi 3 x 2 x 1 cm. Orestujte, vmíchejte rajčata, směs osolte, zakryjte a duste, dokud maso nezměkne asi 25 minut. Když je maso měkké, přidejte fíky nakrájené na osminky a rozmražené boby, ještě 5 minut doduste a dochuťte soli a pepřem. Sundejte z ohně, rozdělte na talíře či do misek a posypte koriandrem. Podávejte s rýží nebo s rýžovými nudlemi.