

Kuřecí kuličky s jahodami

Kategorie: [Předkrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- jahody 200 g
- kuřecí maso 150 g
- smetana 1 lžíce
- červená paprika 1 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- pažitka 1 lžíce
- čerstvý zázvor 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- červená chilli paprička 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na drobné kostičky, osolíme a rukou prohněteme. Po lžících zapracujeme smetanu, přidáme papriku i papričku a pažitku, osolíme, rychle propracujeme a zakryté uložíme v chladu.

Dvě jahody odložíme stranou, ostatní nakrájíme nadrobno a spolu s cukrem, sójovou omáčkou a vymačkanou šťávou z čerstvě nastrohaného zázvoru zvolna podusíme.

Z masové hmoty vytvarujeme knedlíčky, které zprudka opečeme na oleji a ještě pod poklicí asi 6

minut podusíme.

Podušené jahody rozdělíme na talířky, přidáme masové kuličky a každou ozdobíme plátkem čerstvé jahody. Podáváme s párátky nebo vidličkami.