

Pekingská kuřecí salát III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Arašídové máslo 150 g
- Rýžový ocet 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Krupicový cukr 1 lžíce
- Kuřecí prsíčka 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Fazolové klíčky 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravte si omáčku: Máslo prošlehejte se 100 ml teplé vody, octem, sójovou omáčkou a cukrem dohladka. Zakryjte a nechte rozležet. Mezitím si dejte prsíčka v celku na pařák a vařte je v páře doměkka nesmí se vysušit. Mrkve a okurku nakrájejte na dlouhé tenké nudličky a rozložte je do misek spolu s fazolovými klíčky. Nakonec přidejte jemné plátky uvařeného kuřecího masa a doplňte arašídovou omáčkou.