

Ostré kuře se zázvorem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 400 g
- Kuřecí prsa bez kůže 4 ks
- Střední cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvý zázvor 1 lžíce
- Jarní cibulky 4 ks
- Arašídový olej 50 ml
- Chilli 1 lžička
- Světlá sójová omáčka 2 lžíce
- Ústřicová omáčka 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Hnědý cukr 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propláchněte a uvařte doměkka. Maso nakrájejte na nudličky, cibuli na proužky a česnek i zázvor najemno. Ve woku rozpalte část oleje a restujte maso 5 minut. Pak je vyjměte, přilijte olej a zprudka osmažte cibuli, česnek a zázvor. Přidejte jarní cibulku a opékejte. Vlijte směs chilli, omáček,

citronové šťávy a cukru. Povařte, přidejte maso, dochuťte a podávejte s rýží.