

Kuřecí maso po čínsku s kešu a mrkví

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehenní řízek 500 g
- Solamyl 2 lžička
- Vývar 1 dl
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Cibule - nakrájená nahrubo 1 ks
- Kešu ořechy 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Mrkev - nakrájená na plátky 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

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 zesklivatět nakrájenou cibuli, poté přidáme maso a osmahneme. Zacákáme 2 lžícemi sójové omáčky, opepříme, přidáme 1 dl kuřecího nebo vepřového vývaru, kešu ořechy a pokrájenou mrkev, povaříme a směs necháme zredukovat. Osolíme a můžeme podávat. Jestli omáčka bude pro vás příliš řídká, můžete jí více zredukovat nebo přidat trošku škrobu rozmíchaného ve vodě.

Podáváme s rýží.