

Kuře Mexico

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí stehna 4 ks
- česnek 5 stroužek
- cibule 1 ks
- sterilované směsi Mexico 420 g
- cherry rajčata 250 g
- kečup 250 g
- kořenící směsi Mexico 4 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- cukr 2 lžíce
- vegeta 2 lžíce
- olej 2 dl
- voda 0.6 l
- smetana 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pánev omastíme větším množstvím oleje a zapneme ji na poloviční výkon
2. Kuřecí nohy, pokapané sojovou omáčkou a posypané vegetou a kořením Mexico, orestujeme z obou stran
3. Na pánev přidáme na plátky pokrájenou cibuli, sterilovanou zeleninu a na půlky pokrájená cherry

rajčátka, na mírném ohni (stupeň 2) za občasného míchání směs, na pánvi zakryté poklicí, podusíme, nezapomeneme ji dochutit kořením a vegetou

4. Ke konci do směsi přidáme kečup, cukr, na plátky pokrájený česnek a vše důkladně promícháme

5. Omáčku zjemníme smetanou a pánev vypneme

6. Porce kuřete servírujeme nejlépe s rýží, mírně podlité omáčkou.