

iNDYho kuřecí specialita pro labužníky I.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí prsa 150 g
- česnek 4 stroužek
- šunka 50 g
- červená cibule 1.2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na medailonky, očistíme, omyjeme, oloupeme a uvaříme brambory, na talíři si zatím připravíme nakrájené a očištěné papričky, omyjeme cherry rajčátka a naaranžujeme na talíř. Oloupeme cibuli, rozkrojíme na půlku a poté jednu z půlek rozkrájíme na větší kousky. Oloupeme česnek a nelisujeme ho, ale nastrouháme proti vláknům (tím docílíme větší pálivosti česneku). Můžeme to samozřejmě rozdělit tak, že 2 stroužky pouze nakrájíme na plátky a zbývající nastrouháme. Pokud to nechceme mít takto pálivé, tak použijeme pouze 2 stroužky česneku a prolisujeme.

Dáme do pánve nebo hrnce kuřecí prsíčka, přidáme po orestování worchesterovou a sojovou omáčku, poté přidáme houby. Nakrájíme si zatím šunku na proužky tak, že ji zamotáme tak jako se podává šunka s křenem jako předkrm. Poté tento smotek nakrájíme na plátky. Přidáme pepř (bílý, červený a černý), sůl, nakrájenou šunku, nakrájenou cibuli, česnek a přidáme přiměřeně pomletého chilli (množství chilli dle zvyku, aby bylo jídlo ostré dle potřeby). Přidáme do pánve nebo hrnce uvařené brambory, aby se trochu (z lehka) opekly. Necháme chvíli podusit a orestovat maso a

zbývající ingredience ve vzniklé šťávě. Až nám všechno pěkně zhnědne (ale nepřehnat, nespálit), podáváme na talíř. Pokud budete pokrm vařit dětem, dejte méně cibule, česneku, chilli apod.