Citronové kuře

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- olej 2 lžíce
- kuřecí prsa 4 ks
- citrón 1 ks
- strouhaný zázvor 2 lžíce
- škrob 2 lžíce
- soli 1 špetka
- rýže 2 balíček
- jarní cibulka 1 svazek
- kešu oříšky 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na pánvi rozehřejeme olej a kuřecí prsa nakrájená na nudličky opékáme tak dlouho, aby byla téměř hotová. Přendáme je na talíř. Do pánve nalijeme 250 ml vody a šťávu z jednoho citronu. Přidáme nastrouhaný zázvor a škrob rozmíchaný v trošce vody a přivedeme znovu k varu. Vrátíme kuře, osolíme a necháme povařit, až je omáčka hustá.
Smícháme s uvařenou rýží, posypeme jarní cibulkou a opraženými kešú oříšky.