

Kuřecí s kurkumou a olivami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 500 g
- koření kurkuma 1 lžička
- nakládané olivy bez pecek 20 ks
- cibule 0.5 ks
- kuřecí vývar 200 ml
- dle chuti a potřeby olivový olej, sůl, pepř, solamyl 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky, osolíme, opepříme a potřeme olivovým olejem smíchaným s kořením kurkuma. Necháme nejméně hodinu odležet v chladu.

Nakrájíme si půlku cibule na vaječnou a olivy na tenká kolečka. Rozpálíme pánev Wok a naložené kuřecí maso společně s nakrájenou cibulí velmi zprudka opékáme do zlatavé barvy.

Když je maso hotové, podlijeme jej kuřecím vývarem se lžičkou Solamylu, abychom omáčku zahustili. Do takto hotového pokrmu vmícháme nakrájené olivy a podáváme. Jako příloha se hodí rýže nebo i špagety.