

Kuře se salsou z avokáda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- olej olivový 2 lžíce
- cukr krupice 1 lžička
- mouka hladká 1 lžíce
- chilli 1 ks
- mandarinka 4 ks
- citrón 1 ks
- avokádo 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

pánvi rozeřejeme olej. Očištěné, na proužky nakrájené maso osolíme, opeříme a jemně posypeme hladkou moukou. V pánvi je po obou stranách osmažíme. Avokádo rozpůlíme a lžící vydlobneme jádro.

Poté ostrým nožem odstraníme tuhou slupku a nakrájíme na drobné kousky. Oloupané mandarinky nakrájíme na měsíčky a dáme do misky spolu s avokádem. Přisypeme nadrobno nasekanou petrželku a na malé kousky nakrájenou chilli papričku, zbavenou jadérek.

Zálivku připravíme z jedné lžičky cukru, 2 lžic olivového oleje, šťávy z 1/2 limetky, soli a pepře.

Všechny ingredience spojíme a nalijeme na nakrájenou směs ovoce a zeleniny. Na závěr vše důkladně promícháme a necháme 20 minut odležet, aby se všechny chutě pořádně promísily. Podáváme s opečeným kuřátkem a čerstvým bílým pečivem.