

Kuřecí prsa načerveno

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 300 g
- sádlo 2 lžíce
- červené víno 2 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce
- krupicový cukr 2 lžíce
- zázvor 0.5 lžička
- sůl podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na rozehřátém sádle opečeme plátky kuřecích prsíček. Přilijeme červené víno, plátky ještě chvíli obracíme. Potom přidáme podle potřeby asi 500 ml teplé vody, aby byla prsíčka zcela ponořena. Vaříme do poloměkka asi 10 minut. Pak přimícháme sójovou omáčku, krupicový cukr, zázvor a sůl.

Dovaříme již na mírném ohni pod pokličkou 10-15 minut. Jako příloha se nejlépe hodí rýže se šunkou a zeleninou.