

Sladkokyselá kuřecí směs s citronem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kuřecí stehenní řízký 150 g
- škrob 1 lžička
- bílek 1 ks
- šťáva z 1/2 citronu 1 ks
- podle chuti sůl, pepř a cukr 1 ks
- rajský protlak 1 lžíce
- malá cibule 1 ks
- trocha oleje 1 ks
- trocha sójové omáčky 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Kuřecí maso opláchneme, nakrájíme na nudličky, smícháme se škrobem, bílkem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Necháme krátce odležet.

Na pánvi rozežřejeme malé množství oleje, naložené nudličky prudce opečeme, přidáme cibuli nakrájenou na plátky a společně dál opékáme. Pak přidáme rajský protlak nebo kečup a podle potřeby trochu vody. Dochutíme citronovou šťávou, solí, cukrem a sójovou omáčkou. Omáčka by měla být pikantní, výrazně sladkokyselé chuti a měla by být hustší. Směs můžeme zahustit škrobem rozmíchaným ve vodě.

