

Pikantní kuřecí maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso kuřecí 400 g
- sůl 1 špetka
- olej 5 lžíce
- med 2 lžíce
- dle chuti chilli 1 ks
- škrob 1 lžíce
- jablka 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omytá kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, osolíme a přidáme k nim olej, med, škrob a koření.

Promícháme a necháme odležet minimálně 24 hodin.

Necháme důkladně rozehtát pánev a směs orestujeme. Když je maso napůl hotové, přidáme na pánev nakrájená a očištěná jablka a ještě krátce osmažíme. Hotové maso podáváme s rýží nebo s hranolky.