

Barevné tandoori maso - minutka

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 600 g
- Tandoora 1.5 lžíce
- Sůl 1 ks
- Paprika 3 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso pokrájíme na kostky nebo nudličky, zasypeme Tandoora kořením, zakápneme lžící oleje, dobře promícháme. Pak vmícháme na nudličky pokrájené očištěné barevné papriky, vše vysypeme do pánve s rozpáleným olejem a zprudka za občasného promíchání smažíme do změknutí masa. Po osmažení můžeme dle chuti ještě dosolit nebo zakápnout sojovou omáčkou (worcestem) a ihned podáváme s přízdobou z čerstvé zeleniny, bramborovou přílohou nebo čerstvým pečivem.

Směs si můžeme připravit den předem a osmažit až poté. Také jí můžeme upéct v troubě, v zapékacím sáčku (+ přidáme do sáčku 2 lžíce oleje).