

Pálivé kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kuřecí prsa 2 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Mletá paprika 1 ks
- Sladký kečup 1 ks
- Máslo 1 ks
- Mletý kmín 1 ks
- Vývar 200 ml
- Sójová omáčka 1 ks
- Oregáno 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Alžírsko

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme, dáme kmín, papriku a oregano, přidáme sojovou omáčku a promícháme. Tuto směs dáme na hodinu odpočinout do ledničky. Poté maso osmažíme na másle, dokud není měkké. Přidáme vývar, kečup a ostrou omáčku. Necháme projít varem. Podáváme s těstovinami.