

Kuřecí maso po thajsku se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- **marináda**
- grilovací koření 2 lžíce
- mletý zázvor 1 lžíce
- sladká chilli omáčka 2 lžíce
- kečup 2 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce
- med 2 lžíce
- mletý černý pepř 1 lžíce
- **omáčka**
- solamyl 1 lžička
- mražená zelenina 1 balíček
- kuřecí maso 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Thajsko

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si marinádu z 1 lžíce mletého černého pepře, 1 lžíce zázvoru, 1 lžíce sójové omáčky, 2 lžic medu, 2 lžic kečupu, 2 lžic grilovacího koření a 2 lžic sladké chilli omáčky. Do připravené marinády vložíme maso nakrájené na nudličky a necháme několik hodin marinovat.

Mraženou zeleninu osmažíme na oleji a vyndáme z pánve. Do pánve vložíme maso i s marinádou a

opečeme.

Když je maso opečené, přidáme k pokrmu zeleninu. Zahustíme lžičkou solamylu rozpuštěnou v 50 ml vody.

Kuřecí maso po thajsku se zeleninou podáváme s hranolky, rýží nebo nudlemi.