

Kuřecí prsa s rýžovými nudlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- rýžové nudle 150 g
- červená cibule 1 ks
- mango 1 ks
- kešu oříšky 1 hrst
- kuřecí prsa 2 ks
- **marináda**
- limetka 1 ks
- ostré chilli koření 0.5 lžička
- cukr 1 lžička
- olej 2 lžíce
- česnek 4 stroužek
- **podle chuti**
- čerstvá máta 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- čerstvá bazalka 1 ks
- **zálivka**
- cukr 1 lžíce
- olej 4 lžíce
- sójová omáčka 2 lžíce
- sladká chilli omáčka 1 lžíce
- limetková šťáva 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

Nejdříve si připravíme marinádu. Oloupaný česnek prolisujeme, promícháme s olejem, chilli kořením, cukrem a šťávou i kůrou z jedné limetky.

Kuřecí maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na stejné menší kousky. Osolíme, opepříme a promícháme v marinádě. Maso marinujeme několik hodin, nejlépe přes noc.

Potom si připravíme zálivku na nudle. V míse promícháme cukr se sójovou omáčkou, šťávou z limetky, olejem a sladkou chilli omáčkou. Osolíme, opepříme a řádně prošleháme, aby se všechny chutě spojily s olejem.

Cibuli oloupeme, nakrájíme na tenká kolečka a vložíme do studené vody s ledem. Mango oloupeme a nakrájíme na menší kousky. Kešu oříšky na sucho opražíme a usekáme.

Na malém množství oleje zprudka opečeme kuře z obou stran a uchováme na teple.

Podle návodu na obalu uvaříme rýžové nudle. Potom je scedíme a přelijeme studenou vodou s cibulí. Okapané nudle s cibulí přendáme do mísy, vmícháme nakrájené mango a usekané oříšky. Vše důkladně spojíme se zálivkou a podle oblíbenosti ochutíme nasekanými bylinkami.

Ochucené rýžové nudle rozdělíme na porce, poklademe kuřecími kousky a ihned podáváme.