

Kuřecí kousky na sušených rajčatech

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- kuřecí prsa 300 g
- sušená rajčata v oleji 2 ks
- jarní cibulka 3 ks
- **podle chuti**
- sušená bazalka 1 ks
- granulovaný sušený česnek 1 ks
- omáčka Tamari bio 1 lžíce
- **podle potřeby**
- zeleninový vývar 400 ml
- rýžová mouka 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kuřecí prsa očistíme a nakrájíme přes vlákno na tenké plátky. Maso osolíme a obalíme v rýžové mouce. Nakládaná rajčata necháme okapat a nakrájíme na drobné kousky. Jarní cibulku očistíme a nakrájíme na tenká kolečka.

Na suché pánvi s nepřilnavým povrchem zprudka ze všech stran opražíme lehce pomoučněné maso. Pak přilijeme malé množství vývaru (asi 100 ml) a za stálého míchání přidáme rajčata, bazalku a granulovaný česnek. Jakmile se všechna tekutina odpaří, vmícháme jarní cibulku a omáčku Tamari.

Kuřecí kousky se sušenými rajčaty krátce orestujeme a zředíme vývarem (asi 200 ml) a povaříme na požadovanou hustotu omáčky. Pánev odstavíme z tepla, zakryjeme poklicí a necháme asi 5 minut odležet.

Kuřecí kousky se sušenými rajčaty s chutí bazalky a jarní cibulkou podáváme s listovým salátem a suchou dušenou rýží.