

Orange chicken s rýží a mandlovými lupínky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: djlussinka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- šťáva z čerstvých pomerančů 200 ml
- med 6 lžíce
- sojová omáčka 6 lžíce
- olivový olej 6 lžíce
- hladká mouka 2 hrst
- koření kuře orient 2 malá odměrka
- sůl 1 špetka
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře nakrájíme na malé kostičky a obalíme je v hladké mouce. připravíme: 6 lžic medu, 6 lžic sojové omáčky, 6 lžic olivového oleje, hrnek pomerančové šťávy, trochu koření. Obalené kuřecí kousky zalijeme a necháme přes noc naložené. Na pánvi rozežřejeme olej a vkládáme okapané kousky kuřete, mělo by na nich být co nejméně nálevu. Jakmile je maso dozlatova osmažené, vlijeme na pánev zbytek nálevu a necháme vařit do zhoustnutí. Podáváme s rýží a mandlovými lupínky.