

Pikantní kuřecí kousky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Kuřecí stehenní řízky 300 g
- Sterilovaný hrášek 150 g
- Žampiony 250 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Chilli omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky, kuřecí maso na kostičky, žampiony na plátky.

Na oleji orestujeme cibulku, přidáme kuřecí maso, chvíli opékáme. Poté přidáme žampiony, koření a restujeme asi 3 minuty. Zapákneme sojovou omáčkou, podlijeme vodou, osolíme, přidáme chilli omáčku a 10 minut dusíme. Krátce před koncem přisypeme hrášek, aby se nerozvařil.