

Zázvorovo - citronové kuře

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Kuřecí prsa, pokrájené na nudličky 400 g
- Zázvor, pokrájený na nudličky 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Mražená brokolice, podle potřeby pokrájená 200 g
- Rybí omáčka 80 ml
- Med 90 g
- Citron, omytý, nakrájený na tenká kolečka 1 ks
- Jarní cibulka, nasekaná i s natí 4 ks
- Jasmínová rýže k podávání 1 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte ve woku, vsypte kuřecí nudličky, zázvor a česnek a zprudka opékejte dvě až tři minuty. Přidejte brokolici, rybí omáčku, med, citron a jarní cibulky a za stálého míchání opékejte, dokud brokolice nezměkne. Podávejte na lůžku z jasmínové rýže.