

Pikantní kuřecí nudličky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 500 g
- Jarní cibulka 4 ks
- Mango 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Vývar 0.5 dl
- Olej 2 lžíce
- Rajský protlak 1 lžíce
- Med 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Chilli paprička červená 1 ks
- Koriandr 1 lžička
- Skořice 0.5 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsíčka omyjeme, osušíme a nakrájíme je ostrým nožem na nudličky. Mango zbavíme slupky i pecky a nakrájíme na plátky. Papriku zbavíme semínek a nakrájíme ji na nudličky. Cibulky očistíme a nakrájíme šikmo na proužky, česnek nakrájíme na jemné plátky. V pánvi rozehřejeme olej, opečeme na něm nudličky masa a přeložíme je do misky. Ve výpeku z masa orestujeme nudličky papriky,

přidáme mango a cibulku a znovu krátce orestujeme. Do pánve přidáme opečené maso, jemně nakrájenou chilli papričku a nakrájený česnek a promícháme. Na závěr přidáme sójovou omáčku, protlak, med, skořici a koriandr, podle potřeby směs zředíme vývarem a necháme přejít varem. Rozdělíme ji na talíře a podáváme s vařenou nebo dušenou rýží.