

Kuřecí Teryiaki

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 2 ks
- Cibule 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Zázvor 50 g
- Chilli paprička červená 1 ks
- Víno bílé suché 200 ml
- Olej 50 ml
- Teryiaki marináda 4 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Med 2 lžíce
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na plátky.

Ze všech ingrediencí připravíme marinádu, chuť má být slano-sladko-kyselá a mírně pálivá.

Kuřecí plátky vložíme do misky, zalijeme marinádou, promícháme a necháme uležet v lednici nejlépe do druhého dne.

Marinované plátky bez marinády osmažíme na pánvi, přilijeme trochu vody a marinády, necháme zredukovat a můžeme podávat.

Podáváme s rýží, do které můžeme při dušení přidat hrst rozinek.