

Zázvorové kuře s fazolemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsní řízek 400 g
- Fazole 1 plechovka
- Bambusové výhonky 1 plechovka
- Zázvor 1 ks
- Mražená čínská zeleninová směs 400 g
- Solené arašidy 1 balení
- Česnek 1 ks
- Sezamový olej 2 lžíce
- Knorr bohatý bujon kuřecí 1 ks
- Kaštany v nálevu 1 plechovka
- Posekaná chilli paprika 1 ks
- Olivový olej 100 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuře pokrájejte na kostičky a česnek a oloupaný zázvor na kolečka. Poté naložte kuře na 30 minut do směsi sezamového oleje, olivového oleje, sojové omáčky, česneku a zázvoru.

2.Kuře naložené v česneku a zázvoru osmažte na pánvi wok.

3.Přidejte k němu posekanou chilli papriku, bambusové výhonky, nálev z černých fazolí, kaštiny z nálevu, arašídý a vše zamíchejte.

4.Přidejte kalíšek Knorr Bohatý bujón Kuřecí a vše duste ještě po dobu 10 minut. Jídlo důkladně zamíchejte. Servírujte s rýží nebo čínskými nudlemi.