

# Kuřecí nudličky s broskvemi

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuřecí prsíčka 400 g
- Broskve 2 ks
- Loupané mandle 50 g
- Jarní cibulky 2 ks
- Sójová omáčka 4 lžíce
- Sladké bílé víno 3 lžíce
- Škrobová moučka 2 lžíce
- Rozinky 1 lžíce
- Olej 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Broskve omyjeme, zbavíme pecek a nakrájíme spolu s očištěnými cibulkami a kuřecím masem na proužky. Maso zprudka ze všech stran opečeme ve větší pánvi na oleji, přidáme cibulku a krátce ji opečeme. Přilijeme víno promíchané se sójovou omáčkou a škrobem, promícháme a krátce povaříme. Pak přidáme rozinky, mandle a broskve, promícháme, ještě krátce povaříme a případně dochutíme. Kuřecí nudličky podáváme s rýžovými nudlemi.