

Kuřecí nugetky s ananasem a pórkem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 600 g
- Dužnina ananasu 150 g
- Menší pórký (bílá část) 2 ks
- Nepražené arašídy 2 lžíce
- Solamyl 2 lžíce
- Olivový olej 1 lžíce
- Žloutek 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Čerstvý zázvor 20 g
- Mleté kari 1 lžička
- Chilli paprička 1 ks
- Čerstvý koriandr 1 snítka
- Sójová omáčka 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a vložíme je do mísy. Přidáme solamyl, žloutek, prolisovaný česnek a mleté kari, promícháme a necháme asi 2 hodiny odležet. Pak maso opečeme na lžíci olivového oleje v horkovzdušné fritéze, přidáme oloupaný zázvor nakrájený na malé kostičky, na

kousky nakrájený ananas a pórek, arašídý, nasekaný koriandr a případně i nasekanou chilli papričku zbavenou semínek, podlijeme trochou vody a necháme asi 15 minut vařit. Během vaření maso podléváme vodou. Hotovou směs dochutíme sójovou omáčkou a solí. Podáváme s jasmínovou rýží.