

Kuřecí maso s paprikami a lilkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuřecí prsa 600 g
- rostlinný olej 1 ks
- cibule 2 ks
- lilek 1 ks
- paprika 2 ks
- střední cuketa 1 ks
- rajče 4 ks
- mletý zázvor 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- kečup 3 lžíce
- sojová omáčka dle chuti 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa opláchneme a nakrájíme na nudličky. Zprudka opečeme na oleji na pánvi a přendáme do misky.

Cibule nakrájíme na měsíčky. Lilek, papriky, cuketu, ryjčata očistíme a nakrájíme na kousky.

Ve výpeku z masa osmahneme cibulím přidáme lilek, papriky, cuketu, rajčata a vše restujeme.

Nakonec opečenou zeleninovou směs dochutíme zázvorem, česnekem, kečupem a sojovou omáčkou, popř. solí a pepřem.

Ke směsi přidáme kuřecí maso a necháme v zelenině prohřát. Podáváme s pečivem, rýží nebo

bramborami.