

Kuřecí soté po liberecku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 5

- Kuřecí prsa 750 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Arašídý 50 g
- Vývar 300 ml
- Mrkev 40 g
- Tvrdý sýr 40 g
- Sůl 2 špetka
- Škrobová moučka 15 g
- Cibule - oloupaná 150 g
- Rajský protlak 50 g
- Máslo 75 g
- Celer 35 g
- Olej 75 g

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a smícháme se škrobem a sójovou omáčkou.

Dáme na 2 hodiny do chladničky. Na rozpáleném oleji maso zprudka opečeme. Přidáme najemno nakrájenou zeleninu a na nudličky nakrájenou cibuli a společně ořestujeme s masem. Pak přidáme arašídy, protlak, máslo a vývar. Zavaříme a hotové posypeme strouhaným sýrem. Pokrm má výraznou chuť po zelenině a sójové omáčce, mírně vázané škrobem a sýrem.

Příloha: brambory, rýže nebo hranolky.