

Aztécký poklad

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 300 g
- Zmrazená zeleninová směs 500 g
- Koření Aztécký poklad 1 ks
- Omáčka PAD THAI 3 lžíce
- Omáčka Teriyaki Sause 1 lžíce
- Chilli omáčka, pepř, sůl 1 ks
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Turecko

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, přidáme koření Aztécký poklad, sladkou omáčku Pad Thai, omáčku Teriyaki (chuťově podobná vorčestru) a podle chuti chilli omáčku.

Zamícháme a necháme cca hodinu proležet.

Maso dáme na pánev s horkým olejem a orestujeme. Přidáme mraženou zeleninu (dala jsem směs Italienische art z Lidlu) a restujeme. Zelenina musí zůstat křupavá. Podle potřeby ještě dochutíme a podáváme s různou přílohou (rýže, těstoviny....).