

Gado gado

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Babicovy dobroty - 09.díl - TV

Suroviny

kuřecí prsa
sladká chilli omáčka
škrobová moučka
arašídové máslo
červená cibulka
česnek
paprika
kokosové mléko
olej
sůl



Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky a uděláme z nich špízy, které osolíme, posypeme škrobovou moučkou a pokapeme chilli omáčkou. Na lehce rozpálené pánvi opečeme. Na druhé pánvi si připravíme arašídovou omáčku. Na oleji orestujeme stroužky česneku, červenou cibulku a na kostičky nakrájené barevné papriky. Arašídové máslo dáme do misky, přelijeme kokosovým mlékem, trochu osolíme a rozmícháme. Arašídovou omáčku přilijeme na pánev k orestované zelenině a promícháme. Podáváme s kuřecími špízy.

Poznámka

BABICOVA KUCHARKA - 9.díl - Kuře

Exotika u nás doma. Jiří Babica prozrazuje své cizokrajné inspirace.

Co se skrývá pod tajemným Gado gado?