

Thajská kuřecí prsíčka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 cibule
2 lžíce česneku
1 lžička cukru
drcený zelený pepř
soli
1 lžička mleté papriky
3 lžíce sojové omáčky
2 lžíce rýžového vína
sezamový olej

Postup

Cibuli a česnek jemně nasekáme, přidáme zbylé suroviny a promícháme. Kuřecí prsa (vcelku) vložíme do marinády a necháme přes noc odležet. Druhý den maso vyjmeme a na rozpáleném Woku přikryté restujeme 5-8 minut bez oleje.

Podáváme s rýží.