

# Adamova mexická kuřecí telenovela

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

400 g kuřecích prsou

2 konzervy chilli fazolí v tomatě

1 velká konzerva nakrájeného ananasu

rostlinný olej

paprika

sůl

pepř

cibule

česnek

sojová omáčka

slunečnicový chléb nebo rýže

čerstvá zelenina - rajče, salátová okurka a paprika

## Postup

Kuřecí maso nakrájíme na kostky. Na pánvi rozehřejeme rostlinný olej - zpěníme cibuli, okořeníme. Přidáme nakrájené kuřecí maso, které orestujeme. Dáme tam fazole - promícháme a 5 minut podusíme. Nakonec přidáme suchý ananas bez šťávy, cca 2 minuty povaříme a podáváme. Jako přílohu si dáme čerstvou zeleninu a slunečnicový chléb.