

Mandlové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 kuřecí prsa
1 paprika zelená
1 paprika žlutá
1 paprika červená
1 pórek
česnek
100 g oloupaných mandlí
sójová omáčka
worchester
1 hlávky zelí
jidášovy uši
škrobová moučka
rýže

Postup

Kuřecí prsa nakrájíme na kousky a naložíme je do sójové omáčky a worchestru. Přimícháme škrobovou moučku a necháme odstát. Pórek nakrájený na kolečka uvaříme. Košťály ze zelí nakrájené na kousky vaříme do doby, než jsou skleněné a přitom křupavé. Jidášovy uši dáme rozmočit do vlažné vody. Papriky a nakrájíme na kousky a česnek na plátky. Mandle osmahneme na oleji až zezlátnou. Pak zeleninu, mandle, česnek a jidášovy uši dáme do jedné mísy a promícháme. Do rozpáleného oleje nasypeme již připravené a odleželé kousky kuřete a necháme asi 4 minuty restovat. Když je kuře hotové, přidáme směs zeleniny a promícháme. Dochutíme sójovou omáčkou, worchestrem, chilli a podáváme s vařenou rýží.