

Drůbeží fondue se sladkokyselou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 červená paprika
3 nat'ové cibulky
1 stroužek česneku
1 šalotka
800 ml oleje
250 g ananasu
100 ml drůbežího vývaru
2 lžíce sójové omáčky
2 lžíce rajčatového protlaku
6 lžic octa
2 lžíce škrobu
sůl
pepř
kajenský pepř
1 kg kuřecích prsíček

Postup

Papriku nakrájíme na proužky. Cibulku na kolečka. Oloupeme česnek se šalotkou, drobně posekáme a vše osmahneme na 1 lžici oleje. K zelenině přidáme ananas, drůbeží vývar, sójovou omáčku, protlak, ocet a škrob a asi 4 minuty povaříme. Omáčku ochutíme a nehcáme vychladnout. Maso pokrájíme na kostičky. Dáme na talíř. Rozpálíme olej a nalijeme do kotlíku. Kousky masa napichujeme na jehly a opékáme v oleji. Potom namáčíme do omáčky.