Kuřecí směs s chilli omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g kuřecí prsíčka
sojová omáčka
sůl a pepř
olej na smažení
Ingredience::
300 ml rajský protlak
1 ks cibule
100 g hladká mouka
slamyl
chilli

Postup

Nejprve omyjeme kuřecí maso a osušíme ho. Poté maso nakrájíme na nudličky, které smícháme se solamylem a sojovou omáčkou. Dáme do chladu alespoň na 30 minut.

Na wok pánvi rozpálíme olej a kuřecí nudličky zprudka opečeme ze všech stran. Poté maso vyjmeme z pánve a dáme na ní na kolečka nakrájenou cibuli a také ji zprudka opečeme. Přidáme rajský protlak, sůl, pepř, chilli a všechno promícháme. Vzniklou omáčku můžeme zahustit hladkou moukou. Kuřecí nudličky nakonec vložíme do omáčky a prohřejeme.

Můžeme podávat s rýží, kroketami, nebo