

Kuřecí křidýlka po čínsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Křidýlka potřeme sójovou omáčkou a mírně je osolíme a opepříme. Smažíme je na rozpáleném oleji asi 15 minut. Na jiné pánvi osmahneme na sádle drobně nakrájenou cibuli. Přidáme křidýlka, sardelovou pastu, zbytek sójové omáčky a vývar. Chvilí podusíme. V trošce vody rozmícháme škrob a zahustíme. Podáváme s rýží.