

Kuřecí křidýlka po čínsku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - Recepty - kuře.htm

Suroviny

16 kuřecích křídýlek
3 lžíce sójové omáčky
sůl
pepř
1 šálek oleje
1 menší cibule
2 lžičky sardelové pasty
1 lžíce sádla
0,5 l vývaru
1 lžička škrobu

Postup

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