Kuřecí prsa s ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecích prsíček
olej
2 bílky
1 lžička škrobu
1 lžička cukru
100 g ananasu i se šťávou
50 g mandlí
0,5 lžičky wei-su
sůl
1 lžíce vína
vývar
50 g barevného kompotu na zdobení

Postup

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostičky a smícháme s bílkem, ve vodě rozpuštěným škrobem a solí. Ve větší pánvi rozehřejeme olej a maso osmažíme dorůžova. Vyjmeme z pánve a necháme odkapat. Asi polovinu oleje odlijeme a na zbylém orestujeme na kousky nakrájený ananas i se šťávou. Přidáme spařené oloupané mandle a mírně zalijeme vývarem. Krátce podusíme, přidáme zpět maso, ochutíme vínem, špetkou cukru, wei-su a solí. Hotové zdobíme sekanými mandlemi a barevným kompotem