

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 lžice 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 rozehejeme 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