

Zázvorové kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

olej
sójovou omáčku
lžičku mletého zázvoru
400 g kuřete
2 lžíce vína
lžíci cukru

Postup

Na omáčku: lžíci oleje, na kterém jsme osmahli špetku chilli, lžíci sójové omáčky, stroužek česneku, trochu cukru.

Kuře nakrájíme na malé kousky a dáme odležet do misky s vínem, zázvorem, několika kapkami sójové omáčky a cukrem. Po 1-2 hodinách maso vyjmem a prudce 5 min. opékáme na oleji. Zbytky marinády a přísady na omáčku umícháme a krátce prohřejeme. Opečené maso namáčíme do vzniklé omáčky a jíme s rýží nebo chlebem.