

Kuřecí soté

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

Postup

Maso nakrájíme na menší kousky, smícháme s rozkrájenými cibulí a česnekem, kořením a olejem. Necháme 2 h v chladu odležet, osolíme a zprudka opékáme na pánvi na oleji. Podáváme s rýží a s miskou pokrájených osolených a opepřených rajčat, sardelovou pastou, dílky citronu a kokosovým mlékem (strouhaný kokos smíchaný s kondenzovaným mlékem). Nakonec posypeme opraženými arašídami.