

# Kuřecí maso s mandlemi a ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 lžíce cukru  
100 g loupaných solených mandlí  
2 lžíce máčeného škrobu  
2 vejce  
600 g kuřecích prsíček  
6 lžic škrobu  
kousek pórku  
6 lžic sojové omáčky  
1 konzerva ananasu (kostky)  
olej

## Postup

V misce rozmícháme vajíčka se škrobem, kuřecí prsa nakrájíme na kostičky, vložíme do směsi, promícháme a necháme alespoň půl hodiny odležet. Na velké pánvi rozpálíme olej, do horkého oleje vložíme naložené maso, vidličkou ho roztrháme, aby se jednotlivé kousky oddělily a zprudka opečeme. Případný přebytečný tuk odebereme, na maso nasypeme cukr, lehce opečeme, aby cukr zkaramelizoval. Potom přidáme ananas včetně nálevu, přisypeme mandle, vlijeme sojovou omáčku a přidáme jemně nakrájenou zelenou část pórku. Nakonec přidáme trochu máčeného škrobu (škrob rozmíchaný ve studené vodě), vše promícháme a pouze lehce povaříme, aby se omáčka spojila.

Podáváme s vařenou nesolenou rýží.