

Alenino kuřecí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

- 1 kg kuřecích prsou
- 2 dl slunečnicového oleje
- 2 lžíce sójové omáčky
- 1 lžíce worchestrové omáčky
- 1 lžička vegety
- 4 stroužky prolisovaného česneku
- 1 lžička oregána
- 2 lžičky bazalky
- 1 lžička provensálského koření
- mletý černý pepř
- 1 šlehačka

Postup

Postup přípravy: Ze všech přísad kromě šlehačky si připravíme marinádu, do které dáme kuřecí maso pokrájené na nudličky. Maso má být ponořené v marinádě a necháme ho odležet 3-4 dny v chladničce. Odleželé maso podusíme do měkka, potom ho zalejeme šlehačkou a krátce převaříme. Podáváme s rýží.