

# Kuřecí prsíčka s brokolicí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

## Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka odblaníme a nakrájíme na řízky. Nenaklepáváme je, ale vložíme je do marinády, kterou si připravíme z oleje, sójové omáčky, pepře, grilovacího koření, vegety a soli. Takto naložené je necháme v lednici jeden den stát. Marinované řízky druhý den zvolna osmažíme na oleji. Hotové je vyjmeme z pánve a dáme stranou. Místo nich přidáme do pánve na proužky nakrájenou anglickou slaninu, nakrájenou papriku, cibuli, pórek, česnek a brokolici. Vše orestujeme, poté dolijeme vodu, přisolíme, připepříme, přidáme také trochu sójové omáčky a dusíme. Nakonec přidáme i kuřecí řízky a necháme je prohřát se směsí.

Jídlo je vhodné podávat s bramborami upravenými na různý způsob nebo s rýží.