

Kuřecí soté Bety Donaldové

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vína

Ingredience: 5 kousků kuřecích prsíček

2 lžíce oleje

2 lžičky koření pečené kuře

ananasu a broskvového pyré)

hrušek

1 míchaný kompot v plechovce (nejlépe směs broskví

trochu vody na podlití masa

odlehčená smetana na vaření

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka nakrajíme na kostky a naložíme do marinády z oleje a koření. Necháme alespoň půl hodiny odležet v pokojové teplotě. Poté opékáme nejlépe na pánvi wok, bez přidání dalšího oleje, dozlatova. Podlijeme dvěma lžícemi vody a chvíli dusíme, až maso krásně změkne. Potom přidáme asi polovinu balení smetany na vaření a míchaný kompot. Už nesmíme vařit, jen lehce promícháme, prohřejeme a udržujeme v teple.

Jako příloha jsou velice dobré hranolky, nebo americké brambory. Vyzkoušela jsem i těstovinová vřetena a bylo to také moc dobré a lehké.