

Thajské kuře na kokosu

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Marináda přes noc: Thajská omáčka, soja, med, pepř, kuřecí prsa nakrájená na kostky 4x4x4 cm.

Druhý den kuřecí kostky vyndáme z marinády a obalíme v mouce, vejci a kokosu jako v klasickém trojobalu. Rozpálíme v troubě olej na malém pekáčku a upečeme kostky do zlatova při 220 °C. Dvakrát obrátíme během pečení.

Rychlé, chutné a skoro dietní.

Příloha: hranolky nebo jasmínová rýže a Thajská omáčka nebo mátové želé.