

Mango kuře s mandlemi

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

2 rajčata

1 dobře uzrálé větší mango

200 g cukrového hrášku

3 kuřecí prsíčka bez kůže a kostí

125 ml celých mandlí se slupkou

3 stroužky česneku

2 lžíce šťávy z limetky

1 lžíce cukru

0,5-1 lžička rozemleté chilli papričky (lupínky)

olivový olej

75 ml hrubě nasekaného čerstvého koriandru nebo bazalky

Postup

Postup přípravy: Rajčata na sekáme na hrubo. Oloupeme mango. Mango krájíme od stonku na delší kousky, potom rozkrájíme na proužky asi 1 cm silné. Sloupneme nitku z cukrového hrášku. Kuře nakrájíme na stejně silné proužky jako mango. Mandle dáme neoloupané na větší pánev, a na středně mírném plameni pražíme 4-5 minut. Hotové přendáme na talíř. Do malé misky dáme rozetřený česnek, šťávu z limetky, cukr a 0,5 lžičky rozdrčené chilli papričky; vše řádně promícháme a přendáme na pánev, na které jsme pražili mandle. Přilijeme trochu oleje, opět promícháme. Přidáme kuře a opékáme do zlatova, 3-4 minuty. Přidáme rajčata a mango. Mícháme, až začnou rajčata měknout, též 3-4 minuty. Potom přidáme hrášek a česnek a za stálého míchání smažíme, až je hrášek poloměkký. Odstraníme z ohně, posypeme mandlemi a bylinkami. Můžeme přidat zbytek rozemletých chilli papriček, je to více ostré, to už podle chuti. Podáváme s rýží.