

# Kuřecí zelené chilli

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

### OMÁČKA:

5 ml (1 lžička) světlé sójové omáčky

5 ml (1 lžička) tmavé sójové omáčky

sůl podle chuti

10 ml (2 lžičky) kukuřičného škrobu

5 ml (1 lžička) sezamového oleje

5 ml (1 lžička) sladového octa

250 ml kuřecího vývaru

### KOŘENÍ:

sůl podle chuti

čerstvě mletý černý pepř podle chuti

špetka Glutasolu (není nutný)

30 ml (2 lžíce) tmavé sójové omáčky

15 ml (1 lžíce) světlé sójové omáčky

5 ml (1 lžička) kukuřičného škrobu

10 ml (2 lžičky) rýžového vína nebo suchého sherry

450 g vykostěného kuřecího masa nakrájeného na kousky velké jako sousto

45 ml (3 lžíce) oleje

3 nasekané jarní cibulky

2,5 cm čerstvého kořene zázvoru, oloupaného a nakrájeného na plátky

2 stroužky česneku, oloupané a nakrájené na plátky

1 zelená paprika zbavená semen a nakrájená na kousky

2-3 zelené chilli papričky nakrájené na podélné plátky

## Postup

1. Smícháme přísady do omáčky. Dále smícháme kořenici přísady a přidáme kuře. Marinujeme je 10 minut. Kuře necháme okapat a tekutinu vylijeme. Zahřejeme 15 ml (1 lžíci) oleje a cibuli, zázvor a česnek smažíme za stálého míchání 2 minuty. Přendáme na mísu. Přilijeme zbývající olej, kuře smažíme a mícháme 3 minuty. Přidáme směs zelených paprik a chilli papriček a za stálého míchání je smažíme 2 minuty. Přidáme směs cibule a dobře promíchané přísady do omáčky a vaříme 3-4 minuty, než omáčka zhoustne. Ihned podáváme.