

Bombajské kuřecí masíčko

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

600 g křecích prsíček
1 čerstvá kápie
100 g sterilovaného ananasu
2 lžíce Solamylu
3 lžíce sójové omáčky
2 lžíce bílého vína
sůl
pepř
chili koření
kečup
cibule

Postup

Prsa na nakrájíme nudličky, osolíme, opepříme a okořeníme chili. Přidáme sójovou omáčku, solamyl a bílé víno, promícháme. Necháme alespoň 2 hodiny odležet. Opékáme na oleji dorůžova, přidáme cibuli na kolečka, po chvíli kapii na nudličky, zakapeme kečupem a úplně nakonec přidáme ananas.