

Buddhova ruka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g kuřecího masa (prsá nebo vykostěná stehna)

300 g kuřecích jater

velká cibule

2 zelené papriky

sůl

pepř

olej

sojová a worchestrová omáčka

grilovací nebo jiné podobné koření (směs na rožnění

gyros apod.)

Postup

Maso nakrájíme na proužky, okořeníme a naložíme do trošky oleje na pár hodin (není vyloženě nutné). Ve větší pánvi (výborný je na to wok) rozpálíme olej, osmahneme na něm maso, po chvíli přidáme cibuli a papriku nakrájené na silnější kolečka nebo proužky, dusíme asi 3 minuty, přidáme játra nakrájená na nudličky a ještě asi 5 minut podusíme, až se odpaří voda - mělo by se to malinko přismahnout kvůli barvě i chuti. Pak trochu podlijeme vařící vodou, aby to nebylo suché (ale nesmí to plavat!), ochutíme sojovou omáčkou, worchestrem, pepřem a podle potřeby dosolíme.

Kdo rád ostré, přidá chilli, tabasko apod. Jako příloha jsou nejlepší hranolky, dobrá je k tomu i rýže, nebo jen chleba.

Recept není z mé hlavy, ale variace na specialitu jedné malé hospůdky na Moravě. Zaujal mě nejdřív název, pak ta dobrota, a nakonec ta snadná příprava v jedné nádobě. Je to naše sváteční krmě z nejmilovanějších.