

Kuře v papírovém balíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 kuřecí prsa

350 g mražené čínské zeleninové směsi

100 ml sójové omáčky

4 svitky čínských kudrnatých nudlí

sladkokyselá čínská nebo vietnamská omáčka

Postup

Postup přípravy: Nudle namočíme nebo povaříme podle návodu a zcedíme. Z pečícího papíru vystříhneme 4 čtverce o straně asi 35 cm. Maso nakrájíme na nudličky a smícháme s okapanými nudlemi. Zeleninu prolijeme sójovou omáčkou, promícháme a smícháme s masem a nudlemi. Na každý čtverec papíru dáme čtvrtinu směsi, uzavřeme, konce zahneme dospod. Mikrovlníme na nejvyšší stupeň 5-7 minut. Můžeme také zapékat v obyčejné troubě.

Servírujeme s rozevřeným papírem a zakapeme sladkokyselou omáčkou.