

Kuře na citrónech

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuře

sójová omáčka Vitana

0,5 citrónu - šťáva z 1 a

80 g másla

solamyl

zelená petrželka

Postup

Postup přípravy: Kuře vykostíme, nakrájíme na nudličky, přidáme lžici solamylu a v míse smícháme se sójovou omáčkou (celou skleničku) a necháme chvíli odležet a nesolíme! Na pánvi rozpustíme máslo a do horkého másla nalijeme citrónovou šťávu. Nemusíte mít strach, nebude to kyselé. Citrónovou šťávu v horkém másle chvíli vaříme (cca 3 minuty), potom přidáme maso které jsme vyndali z mísy, zprudka orestujeme a nalijeme zbytek sójové omáčky, dolijeme podle potřeby vodu a 15 minut dusíme. Na závěr přidáme nasekanou zelenou petrželku, nemusí se šetřit.

Jako příloha se hodí podle mě pouze bramborová kaše, do které se přidá špetka majoránky. Doporučuji dát napřed vařit brambory a potom začít dělat kuře. Časově to potom vyjde tak, že je hotová kaše současně s masem.