

Kuřecí řízky s banány a hrozny

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička sójové omáčky
2 lžíce oleje
300 g vinných hroznů
pepř
3 lžíce smetany ke šlehání
1 lžíce kečupu
1 lžička curry
3 banány
4 kuřecí řízky
1 lžíce koňaku
4 lžíce oleje

Postup

Z oleje, sójové omáčky, curry, kečupu, pepře a koňaku umícháme marinádu a vložíme do ní na 2 hodiny naklepané kuřecí řízky. Pak je vyjmeme, osušíme a zprudka opečeme po obou stranách na oleji. Mezitím banány oloupeme a nakrájíme na kolečka, bobule vinných hroznů překrájíme a zbavíme semen a podusíme je na oleji po opečeném mase. Přidáme zbylou marinádu, přelijeme smetanou a krátce povaříme. Opečené žízky poklademe dušeným ovocem.

Přílohy:

dušená rýže