

Kuřecí soté po singapursku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g kuřecích prsou

250 ml smetany

50 g strouhaného kokosu

škrobová moučka

sůl

Vhodné přílohy: zázvorová rýže, rozinková rýže, těstoviny.

Postup

Kuřecí maso nakrájíme na nudličky, osolíme a zprutka orestujeme na pánvi, lehce zaprášíme škrobovou moučkou, zalijeme smetanou, přidáme strouhaný kokos a povaříme. Maso podáváme měkké, přelité omáčkou s kokosem.