

Kuře ve voňavé omáčce

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

2 KL zázvoru (postrouhaného)
0,33 hrnku koriandru (pokrájeného)
2 PL sojové omáčky
400 ml plechovka kokosového krému
2 stroužky česneku (utřeného)
3 KL limetkové kůry (nastrouhané)
Marináda::
800 g kuřecích filetů
1 PL dark soft brown cukru
2 PL limetkové šťávy
1 stonek citronové trávy (pokrájený)

Postup

Všechny přísady na marinádu smícháme a vložíme do ní kuře. Necháme nejméně hodinu, nejlépe však přes noc, v chladnu marinovat. Kuře dáme do nádoby vhodné pro mikrovlnku, přikryjeme a vlníme asi 5 minut. Obrátíme, přidáme zbylou marinádu s limetkovou šťávou a vlníme asi 5 minut nebo dokud není kuře hotové. Před podáním vmícháme koriandr.