

Kuřecí prsa s ananasem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička cukru

50 g mandlí

1 lžička máčeného škrobu

půl šálku hovězího vývaru

olej na smažení

400 g kuřecí prsíček

2 bílky

sůl

1 lžíce červeného dezertního vína a 50 g barevného kompotu na zdobení

100 g ananasu se šťávou

půl lžičky Glutasolu

Postup

Kuřecí prsíčka nakrájíme na kostičky a smícháme s bílkem, škrobem a solí. Ve větší dávce oleje smažíme do růžova. Maso vyjmeme a necháme odkapat. Asi polovinu oleje odlijeme a do zbylého dáme opékat ananas nakrájený na malé kousky i se šťávou. Přidáme spařené oloupané mandle a mírně zalijeme vývarem. Krátce podusíme, přidáme odkapaná kuřecí prsíčka, ochutíme vínem, špetkou cukru, Glutasolem a solí. Hotový pokrm ozdobíme sekanými mandlemi a barevným kompotem.