

Tequila kuře

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

3 cl tequila

3 cl citronová šťáva

nastrouhaná kůra z 1 citr.(dobře omytého v horké vodě)

600 g kuřecích prsíček bez kosti

2 rajčata nakrájená na kostky

2 lž kečup

8 ks žampionů na plátky

2 lžíce oleje

3 str česneku na plátky

12 plátků čerstvého citronu či limetky na ozdobu.

fresh cilantro chopped for garnish

salt to taste

Postup

Kuřecí nudle marinujeme ve směsi tequily a citronové šťávy.

Odleželé kuřecí nudle restujeme na oleji spolu s čenekem, rajčaty a žampiony šťávu přichutíme 2 lž kečup a podáváme nejlépe z kokosovou rýží, Obložíme plátky citronu.