

Kuře s grilovanými paprikami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg kuřecího masa
3 kusy větších paprik
5 stroužků česneku
0,25 l kuřecího vývaru
1 lžíce cukru
1 bílek, kečup
rýžové víno nebo sherry
sojová omáčka
škrobová moučka

Postup

Ogrilujeme papriky nad plamenem, vložíme do sáčku, uzavřeme a necháme vychladnout. Poté papriky oloupeme, rozkrojíme a očistíme. Nakrájíme na proužky, pokapeme olejem, osolíme, opepříme a dáme uležet. Maso nakrájíme na kousky, promícháme s vaječným bílkem a škrobovou moučkou. Poté na rozpáleném oleji maso prudce osmahneme, vyjmeme a většinu oleje slijeme. Do zbytku oleje dáme česnek na plátky, osmahneme, přidáme kuřecí vývar, zastříkneme rýžovým vínem nebo sherry, přidáme sojovou omáčku, kečup a krátce povaříme. Přidáme cukr, lehce zahustíme moučkou s vodou, promícháme, vložíme papriky, po chvíli maso, zamícháme a podáváme.