

Kuřecí kousky s liči

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

500 g	kuřecí řízký (prsa)
300 g	liči
1 až 2 dl	bílé víno
2 lžíce	olivový olej
	grilovací koření
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Kuřecí řízký umyjte a nakrájejte na malé kousky, přidejte koření na kuře (dle chuti) a olivový olej. Pro výraznější chuť nechte vzniklou směs alespoň čtvrt hodiny proležet v ledničce. Poté restujte na pánvi čtvrt hodiny. Dochutěte pepřem a solí.

Jsou-li už kuřecí kousky dostatečně orestované, přidejte k nim oloupané, vypeckované a nakrájené liči. Aby ovoce neztratilo svou chuť, nenechávejte ho příliš dlouho restovat – jen několik minut. Poté přidejte trochu bílého vína a pokrm je hotový.

Kuřecí kousky s liči lze servírovat s různými druhy rýže či čínskými nudlemi.