

Kuřecí maso s mangem

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

| | |
|------------|---------------|
| 250 g | kuřecí maso |
| 1 ks | zralé mango |
| 70 g | arašídy |
| 1 ks | cibule |
| 4 lžíce | olivový olej |
| 1 lžíce | sójová omáčka |
| 1/2 lžičky | kari koření |
| | sůl a pepř |



Postup přípravy

Kuřecí maso pokrájíme na nudličky. Pokapeme asi jednou lžící oleje a ochutíme solí, pepřem, kari a sójovou omáčkou. Vhodíme na rozpálenou pánev, na kterou vlijeme ještě 2 lžíce oleje a maso osmažíme dozlatova. Mango oloupeme a rovněž pokrájíme na malé kostičky. Přihodíme k masu a chvíli společně orestujeme. Nakonec přidáme arašídy a pod pokličkou pár minut podusíme. Na jiné pánvi rozpálíme zbytek oleje. Cibulku pokrájíme na proužky a vhodíme na pánev. Osmažíme dozlatova. Vše poté společně promícháme a podáváme s jasmínovou rýží či nudlemi.