

Kuřecí maso se zázvorem

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

500 g	kuřecí maso
3 ks	červená cibule
100 g	čerstvý zázvor
1 dl	olivový olej
2 lžíce	med
2 lžíce	sojová omáčka
	sůl
	pepř mletý
4 stroužek	česnek



Postup přípravy

Kuřecí maso očistíme a nakrájíme na kousky. Cibuli se zázvorem oloupeme a nakrájíme (cibuli na kolečka, zázvor na plátky). V misce si smícháme olivový olej, med a sojovou omáčku a ochutíme solí, mletým pepřem a prolisovaným česnekem. Do takto připravené marinády naložíme pokrájené kuřecí maso spolu s cibulí a zázvorem a dáme zhruba na 2 hodiny do ledničky odležet. Poté zprudka opečeme na wok pánvi - opékáme a mícháme tak dlouho, dokud maso nebude hotové. Podáváme s dušenou rýží nebo opečenými brambory.