31 října., 2018

Kuřecí směs alá čína

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

500 g	kuřecí prsa
1 plechovka	žampiony (můžou být i čerstvé)
1 ks	větší (žlutá, červená, zelená) paprika
1 ks	malá cuketa
1 až 2 ks	cibule
	solamyl
	sojová omáčka
	worcesterová omáčka
4 dl	zeleninový vývar (nebo bujón)
	koření na čínu
	olej
2 ks	chilli paprička
	sůl
	pepř

Postup přípravy

Nakrájejte kuřecí prsní řízky na tenké nudličky či kostičky. Na pánvi rozpalte olej, přidejte nakrájenou cibuli a po jejím zesklovatění i kuřecí maso. Maso okořeňte sójovou a worcesterovou omáčkou, přisypte koření na čínu, chilli, sůl a pepř. Po zatažení masa dejte na pánev žampiony, papriku a cuketu – nakrájené na menší kousky. Dále vmíchejte do směsi vývar z polévky či bujón v kostce rozpuštěný ve vodě. Po změknutí masa zahustěte solamylem, dochuťte a kuřecí směs máte hotovou.

Poznámka: *Hotovu kuřecí směs můžete podávat s různými přílohami – chlebem, hranolky, rýží, instantními čínskými nudlemi atd.*