

Africké kuře

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- kuřecí prsa 2 ks
- pomerančová šťáva 1 hrnek
- sójová omáčka 5 lžíce
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- trocha oleje 1 ks
- střední cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- sladká paprika 1 lžička
- sůl podle chuti 1 ks
- kokosové mléko 1 hrnek
- smetana 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Jihoafrická republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí prsa nakrájíme na nudličky a vložíme do marinády připravené z pomerančové šťávy, sójové omáčky, stroužku česneku a nakrájené chilli papričky.

Maso vyndáme a opékáme na oleji na pánvi. Přidáme cibuli, zbylý česnek, červenou papriku, mletou papriku a osolíme. Zalijeme marinádou, kokosovým mlékem a na zjemnění smetanou. Podáváme s

rýží.