

# Aztécký poklad

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 3

- Kuřecí prsa 300 g
- Zmrazená zeleninová směs 500 g
- Koření Aztécký poklad 1 ks
- Omáčka PAD THAI 3 lžíce
- Omáčka Teriyaki Sause 1 lžíce
- Chilli omáčka, pepř, sůl 1 ks
- Olej 2 lžíce

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Turecko

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Kuřecí maso nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme, přidáme koření Aztécký poklad, sladkou omáčku Pad Thai, omáčku Teriyaki (chuťově podobná vorčestru) a podle chuti chilli omáčku. Zamícháme a necháme cca hodinu proležet.

Maso dáme na pánev s horkým olejem a orestujeme. Přidáme mraženou zeleninu (dala jsem směs Italienische art z Lidlu) a restujeme. Zelenina musí zůstat křupavá. Podle potřeby ještě dochutíme a podáváme s různou přílohou (rýže, těstoviny...).