

# Kuřecí Teriyaki

Počet porcí

4

Obtížnost



Pálivé



## Ingredience:

600 g kuřecích prsíček - nakrájet na drobné kostičky  
3 stroužky česneku - nakrájet na tenké nudličky  
6 lžic rostlinného oleje  
zelenina dle vlastní chuti  
1 vejce  
3 lžice kukuřičného škrobu  
1 lžice chili koření– nejlépe čerstvě namleté  
sůl

### Zálivka:

200 ml kuřecí marinády Teriyaki Lee Kum Kee

## Postup:

- Nejprve vše nakrájíme, nameleme chilli koření.
- Nakrájené kousky kuřete osolíme, přidáme 1 celé vejce, zamícháme a přidáme škrob. Promícháme, aby se maso škrobem rovnoměrně obalilo.
- Do hodně rozpáleného oleje přidáme kuře a zprudka restujeme 3-5 minut.
- Přidáme chili koření a zamícháme.
- Poté přidáme nakrájenou zeleninu. Restujeme jen krátce, aby zelenina příliš nezměkla.
- Na závěr zalijeme kuřecí marinádou Teriyaki Lee Kum Kee a dobře promícháme.
- Podáváme s jasmínovou rýží.

Tip: Pro výraznější chuť můžeme maso do marinády Teriyaki na 2 hodiny naložit.