

Restované kuře se zázvorem a jarní cibulkou

Počet porcí

2

Obtížnost



Pálivé



Ingredience:

200 g	kuřecího masa (prsno/vykostěné stehno)
1	cibule - nakrájet
3-4	jarní cibulky - nakrájet na 3cm dlouhé kousky
1 lžíce	zázvorové pasty (případně čerstvý zázvor)
2 stroužky	česneku - nakrájet nadrobno
špetka	soli

Marináda

2 lžíce	světlé sójové omáčky Lee Kum Kee
1 lžička	třtinového cukru
1 lžíce	kukuřičné mouky

Zálivka:

1 lžíce	světlé sójové omáčky Lee Kum Kee
1 lžičky	tmavé sójové omáčky Lee Kum Kee
2 lžíce	vody

Postup:

- Na pánvi rozehejte olej na vysokou teplotu. Přidejte cibuli, zázvor, jarní cibulku a 2 minuty restujte.
- Přidejte na pánev kuře a restujte další 3 minuty nebo do zlatohněda.
- Přilijte zálivku a nad mírným ohněm řádně promíchejte (cca 1-2 minuty). Ihned podávejte.