# Kura s ananásom :)

**Potrebujeme:** 2 plátky kuracích pŕs, 1 ananásový kompót, 4-5 polievkových lyžíc múky, trochu oleja, soľ, mleté biele korenie, 1dl ananásovej šťavy, 3 polievkové lyžice citrónovej šťavy, 2 dl suchého bieleho vína, 1 kávovú lyžičku sójovej omáčky, 1 kávovú lyžičku kryštálového cukru, 1 polievkovú lyžicu kukuričnej múky.

**Postup:** kuracie prsia zbavené kože utrieme do sucha a nakrájame na menšie kocky alebo rezance rovnakej veľkosti. Obalíme ich v múke a na panvici opražíme na malom množstve oleja dozlatohneda. Počas opekania ich nasolíme a okoreníme. Ak je mäso hotové (netreba aby bolo celkom upečené), prilejeme ananásový kompót, citrónovú šťavu a sójovú omáčku. Dobre zamiešame, osolíme a prikryté varíme do mäkka. Ak sa nám zdá, že je zmes príliš riedka, môžeme na záver primiešať polievkovú lyžicu kukuričnej múky v ananásovej šťave a omáčku trochu zahustiť. Podávame s dusenou ryžou.



Čínske recepty ↑

*Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania* 