



Citronové kuře

Ingredience

kuřecí prsa: **400 g**
šalotka: **1 ks**
zázvor: **1 cm**
citron: **1 ks**
kuřecí vývar: **50 ml**
rýžové víno: **2 PL**
sójová omáčka: **1 PL**
med: **1 KL**
špetka chilli koření
sůl
čerstvý koriandr
olej

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Cibuli nakrájíme nadrobno, zázvor na tenké nudličky, nastroháme kůru z citrónu a vymačkáme šťávu. Na troše oleje orestujeme cibuli, přidáme zázvor a...

Citronové kuře - recept

Cibuli nakrájíme nadrobno, zázvor na tenké nudličky, nastrouháme kůru z citronu a vymačkáme šťávu. Na troše oleje orestujeme cibuli, přidáme zázvor a citronovou kůru a necháme rozvonět. Přidáme kuřecí prsa, která necháme po obou stranách zatáhnout, podlijeme citronovou šťávou, horkým vývarem a rýžovým vínem.

Citronové kuře můžeme dochutit sójovou omáčkou, medem, chilli kořením, solí a odkryté dusíme, než se tekutina zredukuje přibližně na polovinu.

Takto připravené **citronové kuře** je nejlepší podávat s rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí