

Kuřecí nudličky na kanadský způsob



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

206 kalorií , 6 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-nudlicky-na-kanadsky-zpusob>

Příprava

Kuřecí maso nakrájíme na kostičky, dáme do mísy, osolíme, opepříme, přidáme cukr, kečup, solamyl, sójovou omáčku, worcester, citrónovou šťávu, promícháme a necháme odležet v chladu. Cibuli oloupeme a nadrobno nasekáme, v hrnci si rozpálíme olivový olej, na něm orestujeme cibulku. Když je cibulka orestovaná, přidáme kuřecí maso i se všemi přísadami, ve kterých bylo kuřecí maso naležené, orestujeme, poté podlijeme sklenkou vody a dusíme doměkka. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 500 g kuřecích prsou
- 1 lžice cukru
- 2 stroužky česneku
- 1 ks cibule
- 2 lžice kečupu
- 2 lžice solamylu
- 2 lžice olivového oleje
- 2 lžice sojové omáčky
- 2 lžice worcesterské omáčky
- 1 lžice citrónové šťávy
- 1 sklenka vody
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

