

KUŘECÍ NUGETKY V OMÁČCE Z KOKOSU A CHILLI

TENTO POKRM SPOJUJE EXOTICKÉ CHUTĚ A VŮNĚ LIMETKY, ARAŠÍDŮ, KOKOSU A CHILLI. PROSTĚ A ZKRÁTKA: VPUŠŤTE SI KOUSEK THAJSKA DO VAŠÍ KUCHYNĚ.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

500g	kuřecích prsou
2 lžíce	škrobové moučky
100ml	kokosového mléka
150ml	kuřecího vývaru
1 lžíci	slunečnicového oleje
1	chilli papričku
1	stroužek česneku
2	jarní cibulky
2 lžíce	arašídového másla
1	limetku
1	stonek koriandru
	sůl

intercatering



POJĎME NA TO:

KUŘECÍ MASO OSUŠTE, POKRÁJEJTE NA DROBNÉ KOUSKY, KTERÉ LEHCE OBALTE VE ŠKROBOVÉ MOUČCE. OPÉKEJTE NA OLEJI V ROZPÁLENÉ PÁNVI - JEDNOTLIVÉ KOUSKY MASA SE SNAŽTE CO NEJRYCHLEJI OD SEBE ODDĚLIT. ZCELA PROPEČENÉ NUGETKY PŘENDEJTE DO MISKY.

VE ZBYTKU OLEJE KRÁTCE ORESTUJTE JEMNĚ POKRÁJENOU JARNÍ CIBULKU, ČESNEK A CHILLI PAPRIČKU. PŘIDEJTE ARAŠÍDOVÉ MÁSLA, KOKOSOVOU SMETANU A KUŘECÍ VÝVAR. OMÁČKU ZVOLNA PROVAŘTE, ABY SE VŠECHNY INGREDIENCE SPOJILY. DO KRÉMOVÉ KONZISTENCE ZAHUSTĚTE LŽÍČKOU ŠKROBOVÉ MOUČKY, PŘEDEM NAMOČENÉ SE 4 LŽÍČKAMI STUDENÉ VODY. OMÁČKU PŘIVEĎTE K VARU A HNED POTÉ ODSŤAVTE ZE SPORÁKU. DLE CHUTI OSOLTE A DOCHUŤTE LIMETKOVOU ŠŤÁVOU A NAJEMNO POKRÁJENÝM KORIANDREM.

DO HOTOVÉ OMÁČKY VLOŽTE OPEČENÉ KUŘECÍ MASO, (NĚKOLIK KOUSKŮ SI PONECHTE NA OZDOBU). PROMÍCHÁNÍM MASO SPOJTE S OMÁČKOU A JIŽ MŮŽETE SERVOVAT.

IDEÁLNÍ PŘÍLOHOU JE DUŠENÁ KULATOZRNÁ RÝŽE.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

DO MISKY NASTROUHEJTE SVRCHNÍ ZELENOU ČÁST LIMETKOVÉ KŮRY, PŘIDEJTE JEJÍ ŠŤÁVU, SŮL, LŽÍČKU OLEJE A ZBYTEK SEKANÉHO KORIANDRU. A BÁJEČNÉ ZDOBENÍ MÁTE NA SVĚTĚ!